



TRADUCTION
D'ANCIENS
OUVRAGES LATINS
RELATIFS A L'AGRICULTURE,
ET A LA
MÉDECINE VÉTÉRINAIRE,
AVEC DES NOTES:

Par M. Saboureux de la Bonneterie, Ecuyer, Avocat au Parlement, Docteur & Professeur de la Faculté des Droits en l'Université de Paris.

TOME CINQUIÈME,

CONTENANT

L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS.



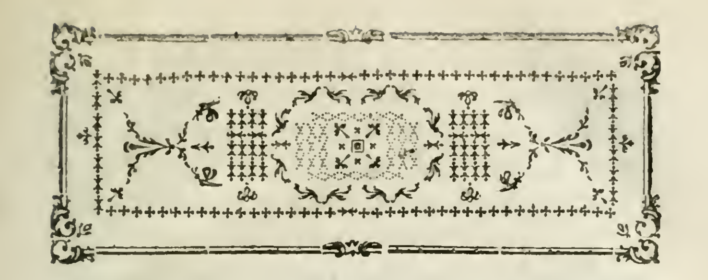
A PARIS,

Chez Barrois l'aîné, Libraire, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXIII.

Avec Approbation, et Privilege du Roi.





L'ÉCONOMIE RURALE

DE L'ILLUSTRE (1) PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

LA premiere regle que dicte la prudence est d'apprécier la personne même à qui l'on veut donner des préceptes. En effet, un homme qui

(1) On donnoit le titre d'*Illustris* dans le Bas-Empire aux Magistrats supérieurs, tels que le *Præfectus Prætorio* & le *Quæstor Palatii*, auxquels on appelloit des senten-

prétend former un Agriculteur, ne doit pas chercher à se montrer le rival des Rhéteurs de profession du côté des connoissances & de l'éloquence, comme il est arrivé à bien des gens, qui, pour avoir affecté un style éloquent en parlant à des Paysans, sont tombés dans l'inconvénient de rendre leurs préceptes inintelligibles aux personnes même les plus savantes (2). Mais nous bornerons ici cette Préface, pour entrer en matiere, & ne point imiter ceux que nous critiquons. Nous avons donc à traiter (avec l'aide de Dieu) de tout ce qui concerne l'Agriculture, des pâturages, des édifices rustiques conformément aux préceptes des Entrepreneurs de bâtimens, de la recherche des eaux, & en général de tout ce qu'un Agriculteur a à faire, ainsi que des animaux qu'il doit nourrir tant pour son agrément que pour en retirer du profit, en déterminant néanmoins, pour chacun de ces objets, le temps qui

---

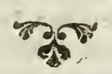
ces des Magistrats inférieurs qui n'avoient que le titre de *Spectabiles* ou de *Clarissimi*. Leg. 32, Cod. *De Appellationibus*.

(2) Il semble que Palladius veuille critiquer ici l'Economie rurale de Columelle, qui est à la vérité ornée de descriptions agréables, & écrite dans un style assez fleuri, mais il auroit dû éviter de s'exposer lui-même à ce reproche en tombant dans la même faute, si c'en est une, comme il a fait en plusieurs endroits de cet Ouvrage. Voy. Liv. 4, Chap. 10 : Liv. 5, Chap. 2 : Liv. 7, Chap 7 : Liv. 8, Chap. 3 : Liv. 12, Chap. 1.

lui eſt conſacré : car la premiere loi que je me ſuis impoſée, eſt celle de traiter des plantes & de tout ce qui concerne leur éducation dans le mois même auquel on doit les mettre chacune en terre.

CHAPITRE II.

IL y a donc en premier lieu quatre choſes à conſidérer, lorſqu'il eſt queſtion de choiſir un terrein & de le bien cultiver, ſçavoir : l'air, l'eau, la terre & l'induſtrie, dont trois dépendent de la nature ſeule, & une de nos facultés & de notre volonté. Ce que l'on doit examiner avant tout dépend de la nature : il faut donc voir ſi, dans les lieux que l'on ſe propoſe de cultiver, l'air eſt ſain & tempéré ; ſi l'eau y eſt ſalubre & facile à trouver, ſoit qu'elle prenne ſa ſource dans le lieu même, ſoit qu'elle y vienne d'ailleurs, ou qu'elle ſoit formée par les amas de pluie ; enfin ſi la terre eſt fertile & ſituée commodément.



CHAPITRE III.

On juge que l'air d'un endroit eſt ſain, lorſqu'il ne s'y trouve point de vallées profondes, lorſqu'on ne voit pas s'y élever de brouillards épais, & qu'à l'aſpect des habitans on remarque qu'ils ont un teint de ſanté, la tête ferme & dégagée, la vue intacte, l'ouie nette & un gozier qui prête un paſſage libre aux ſons d'une voix claire (1). C'eſt à ces ſignes que l'on reconnoît la bonté de l'air dans un climat, au lieu que les ſignes contraires ſont une preuve qu'il y eſt pernicieux.

CHAPITRE IV.

Quand à la ſalubrité de l'eau, voici comme on la reconnoît. Il faut d'abord qu'elle ne provienne pas de lacs ni de marais, & qu'elle ne prenne pas ſa ſource dans des mines (1); mais

(1) Eſt-ce là le ſtyle ſimple que recommandoit tout-à-l'heure Palladius dans le Chap. I?

(1) Palladius prétendroit-il déſapprouver réellement l'eau qui prend ſa ſource dans des mines, contre l'expérience qui prouve qu'il n'y en a gueres de plus ſalutaire, ou n'entendroit-il pas plutôt par le mot de *metalla*, des carrieres de marbre qui effectivement ne donneroient pas une eau

qu'elle ſoit d'une couleur tranſparente, qu'elle ne ſoit impregnée d'aucun goût ni d'aucune odeur, qu'elle ne dépoſe point de limon, & qu'elle puiſſe tempérer le froid par ſa tiédeur & calmer le feu de l'Eté par ſa fraîcheur (2). Mais comme il arrive ſouvent que la Nature, dont les opérations ſont toujours ſecrettes, cache dans les élémens des qualités pernicieuſes ſous les plus belles apparences, nous connoîtrons encore l'eau à la ſanté des habitans, en examinant ſi ceux qui en boivent ont la gorge libre, s'ils ont la tête ſaine, & s'ils n'ont point les poulmons & la poitrine affectés de quelque maladie habituelle ou accidentelle. Néanmoins, comme les parties ſupérieures du corps tranſmettent toujours aux parties inférieures les maladies dont elles ſont affectées, s'il arrive que dans un temps où la tête eſt malade, la cauſe de la maladie gagne les poulmons ou l'eſtomac, c'eſt moins à l'eau qu'à l'air qu'il faut alors rappor-

---

très-ſalutaire ? Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'il ne ſeroit pas le premier ni le ſeul Auteur Latin qui auroit entendu ce mot dans ce ſens-là. Pline 33, 6, applique en général le mot de *metalla* à toutes les matieres, de telle nature qu'elles ſoient, qui ſont formées dans le ſein de la terre.

(2) Notre Auteur oublie bientôt le précepte qu'il a donné dans le Chap. 1, en employant ici un tour de phraſe qui eût plus convenu à un Déclamateur qu'à un homme qui ſe charge d'inſtruire un Payſan, puiſque celui-ci auroit dit uniment que *l'eau, pour être bonne, doit être tiede en Hiver & fraîche en Eté.*

ter cet effet (3). Il faut encore examiner ſi le ventre, les entrailles, les flancs ou les reins n'éprouvent point de douleurs ou de gonflemens, & ſi la veſſie n'eſt point ſujette à quelque accident. Dès que l'on aura conſtaté la plus grande partie de ces objets & d'autres ſemblables parmi les habitans, il n'y aura plus de ſoupçons à avoir contre l'air ni contre les fontaines.

CHAPITRE V.

POUR ce qui eſt de la terre, c'eſt la fécondité qu'on y cherchera. Il faut que les mottes n'en ſoient ni blanches ni nues, & que ce ne ſoit ni un ſable maigre & ſans aucun mêlange de terre, ni de l'argille pure, ni du caillou groſſier, ni du gravier ſec, ni une pouſſiere jaune auſſi maigre que la pierre même, ni une terre ſalée, amere ou bourbeuſe, ni un tuf ſablonneux & ſec, ni une vallée trop ſombre & pier-

(3) L'Auteur veut dire vraiſemblablement que ſi quelqu'un a, par exemple, une toux ou des nauſées accompagnées de mal de tête, on doit attribuer ces maladies à l'air, au lieu que s'il reſſent les mêmes accidens ſans avoir la tête affectée, c'eſt à l'eau qu'on doit les attribuer. Nous laiſſons aux Médecins à prononcer ſur la juſteſſe de cette obſervation, en nous contentant d'obſerver l'obſcurité ſous laquelle Palladius préſente ce raiſonnement.

reuſe. Il faut au contraire que les mottes en ſoient moites & preſque noires, & qu'elles aient aſſez de ſubſtance pour ſe couvrir d'elles-mêmes d'une couche de gazon, ou ſi elles ſont d'une couleur mêlangée, que, ſans être compactes, elles ſoient conglutinées à l'aide d'une terre graſſe qui s'y trouvera mêlée. Il faut encore que les plantes qu'une terre produira ne ſoient ni galeuſes, ni rabougries, ni deſtituées de ſuc naturel, & que ces plantes conſiſtent principalement en yeble, en jonc, en calamus, en gramen, en treffle bien nourri, en ronces graſſes & en prunelles, ce qui ſera un ſigne certain qu'une pareille terre ſera propre à donner du bled. Il ne faut pas néanmoins s'attacher beaucoup à la couleur, mais bien plutôt à la graiſſe & à la douceur d'une terre. Voici à quels ſignes on reconnoîtra ſi une terre eſt graſſe : ſi, après avoir verſé ſur une petite motte de cette terre de l'eau douce & l'avoir paitrie entre les mains, on remarque qu'elle eſt gluante & que ſes parties ſont adhérentes entr'elles, c'eſt une preuve sûre qu'elle renferme en elle de la graiſſe. De même, ſi après avoir fait un trou en terre, on vient à le remplir de la terre qu'on en avoit tirée, & qu'il s'en trouve de reſte, c'eſt une preuve que cette terre eſt graſſe, comme s'il n'y en a pas aſſez pour le remplir, c'eſt une preuve qu'elle eſt maigre, & s'il n'y en a préciſément que ce qu'il en faut pour gagner le niveau du ter-

rein, c'eſt une preuve qu'elle eſt d'une qualité qui tient le milieu entre la graiſſe & la maigreur. On connoîtra la douceur d'une terre au goût qu'elle aura, lorſqu'on en aura pris une motte dans la partie du champ qui plaira le moins, & qu'on l'aura fait détremper dans un vaſe de terre cuite rempli d'eau douce. Tels ſeront auſſi les ſignes auxquels ont reconnoîtra ſi une terre eſt bonne pour des vignobles : c'eſt ſi elle eſt d'une couleur délayée & d'un grain qui ne ſoit pas abſolument compact, & qu'elle ſoit meuble; ſi les arbuſtes qu'elle produit, tels que les poiriers ſauvages, les pruniers, les ronces & autres ſemblables ſont liſſes, brillans, hauts & féconds, ſans qu'il s'en trouve de tortus, de ſtériles, ni de petits qui languiſſent faute de nourriture. Quant à la poſition des terres, elles ne doivent être ni aſſez plates pour que l'eau y reſte dans un état continuel de ſtagnation, ni aſſez perpendiculaires pour qu'elle n'y faſſe aucun ſéjour, ni enterrées de façon qu'elle s'y amaſſe au fond d'une vallée profonde, ni élevées de façon que les mauvais temps & la chaleur s'y faſſent ſentir avec excès : le plus grand avantage que l'on puiſſe déſirer dans une terre eſt qu'elle participe à toutes ces qualités à la fois ſans prépondérance de la part d'aucune, de façon que ce ſoit ou une campagne ouverte dont la pente inſenſible laiſſe écouler les eaux de pluie, ou un coteau dont l'élévation ſoit douce, ou une vallée peu pro-

ſonde & où le courant de l'air ne ſe trouve point reſſerré, ou une montagne qui ſoit protégée contre les mauvais vents ſoit par une autre montagne qui ſera vis-à-vis d'elle, ſoit par quelque autre genre de reſſource, ou qui ſoit couverte de forêts & d'herbes, au cas qu'elle ſoit trop rude & trop élevée. Mais, comme il y a de pluſieurs eſpeces de terres, telles que les terres graſſes ou les maigres, les terres compactes ou celles qui ne ſont point épaiſſes, les terres séches ou les humides, & que la plupart de ces genres iſolés ſont vicieux, quoique leur jonction ſoit ſouvent néceſſaire à cauſe de la différence des ſemences, ainſi que je le diſois à l'inſtant ; il faut choiſir de préférence un terrein qui, étant tout à la fois gras & meuble, ſoit dans le cas de rendre beaucoup de fruits, ſans exiger un grand travail. On mettra dans la ſeconde claſſe celui qui étant compact (1), ne laiſſera point de répondre à nos eſpérances, quoiqu'il exige beaucoup de travail. Mais le pire de tous les terreins eſt celui qui ſera tout à la fois ſec & compact, & maigre ou froid ; & il ne faudra pas moins l'éviter qu'un terrein peſtilentiel.

(1) Il faut ſuppoſer qu'il ſera gras en même-temps que compact, autrement ce ſeroit le plus mauvais de tous les terreins, ainſi que Palladius en convient lui-même dans la phraſe ſuivante.

CHAPITRE VI.

MAis quand on aura obſervé avec la plus grande attention ces trois objets, qui dépendent ſi excluſivement de la nature que les ſecours humains n'y peuvent rien, il faudra s'attacher à la derniere partie qui dépend de l'induſtrie. Or, le premier ſoin relatif à cette partie, & celui que l'on peut même regarder comme l'unique, eſt d'avoir avant tout devant les yeux les maximes, que l'on va trouver ici, relatives à toutes les opérations ruſtiques. La préſence du Propriétaire eſt le revenu d'un champ. Il ne faut pas rechercher la couleur de la terre, parce qu'elle n'eſt qu'une preuve incertaine de ſa bonté. Ne confiez à la terre, ſoit qu'il s'agiſſe d'arbriſſeaux, ſoit qu'il s'agiſſe de grains, que de très-belles eſpeces & qui aient déja été éprouvées dans vos Domaines, parce que, lorſqu'il eſt queſtion d'une nouvelle eſpece de ſemence, il ne faut pas y mettre toute ſa confiance avant d'en avoir fait l'eſſai. Les ſemences dégénerent de meilleure heure dans les lieux humides que dans les lieux ſecs; c'eſt pourquoi il faut de temps en temps remédier à cet inconvénient par le choix qu'on en fera. Il faut néceſſairement avoir à ſoi des forgerons, des bucherons & des

artisans pour travailler aux futailles & aux cuves, afin que les Paysans ne soient point détournés de leur besogne ordinaire par la nécessité de courir à la ville. On plantera les vignobles du côté du Midi dans les pays froids, & du côté du Levant, ou même, s'il est nécessaire, du côté du Couchant dans les pays tempérés. On ne peut pas, vû la prodigieuse diversité des terres, donner de regles certaines sur le nombre de journées qu'elles exigeront (1); c'est pourquoi l'usage du canton & celui de la province vous décideront aisément sur ce nombre en tout genre d'ouvrages, soit qu'il s'agisse d'arbrisseaux à soigner, soit qu'il s'agisse de toute autre espece de semence. Il est constant qu'il ne faut pas toucher aux plantes qui sont en fleurs. Ce qu'on destine à être semé sera toujours mal choisi, tant que la personne qu'on aura chargée de ce choix ne le fera pas par elle-même. En matiere rustique, c'est le service des jeunes & le commandement des vieux qui conviennent le plus. Il y a trois choses auxquelles il faut avoir égard dans la taille des vignes; l'espérance du fruit, le bois qui doit remplacer par la suite celui que l'on retranche, & l'endroit du sep où l'on voudra qu'il

(1) Il semble que notre Auteur veuille encore critiquer ici Columelle, qui a effectivement donné des regles, peut-être trop générales, sur cet objet, dans le Chap. XIII. de son Economie rurale, Liv. 2, & ailleurs.

repousse. Si on taille la vigne de bonne heure, on aura plus de sarmens, au lieu que si on la taille plus tard, on aura plus de fruit. Il faut transplanter la vigne ainsi que les arbres d'un plus mauvais terrein dans un meilleur. On taillera la vigne de plus près quand la vendange aura été bonne, & de moins près quand elle aura été modique. On se servira pour toutes sortes d'opérations, soit qu'il s'agisse de greffer, soit qu'il s'agisse de tailler ou de couper, d'instrumens de fer qui soient forts & bien tranchans. Il faut achever tout ce qu'il y a à faire aux vignes ou aux arbres, avant que leurs fleurs s'ouvrent ou que leurs boutons se développent. L'homme qui doit bêcher la terre aura soin de repasser dans les vignobles les parties du terrein qui auront échappé à la charrue. Il ne faut pas épamprer la vigne dans les lieux chauds, secs, ou exposés au Soleil, puisqu'elle demande plutôt à être couverte dans ces sortes d'endroits. Pour ceux où la vigne est brûlée par le Vulturnus (1) ou par quelque autre mauvais vent qui regne dans la contrée, on y couvrira la vigne avec de la paille ou avec tout autre ombrage qu'on y apportera à cet effet. S'il se trouve au milieu d'un olivier une branche qui

(1) C'est le nom que les habitans de la Bétique donnoient au vent du Sud-Est, qui brûloit la vigne chez eux au lever de la Canicule. Voy. le Chap. V. du Liv. V. de l'Economie rurale de Columelle.

rapporte trop de fruits, ou qui ſoit trop verte ou ſtérile, il faut la retrancher, parce qu'elle eſt préjudiciable à l'arbre entier (3). Il ne faut pas moins éviter un canton ſtérile qu'un canton peſtilentiel, encore que ces deux qualités ne s'y trouvent pas réunies enſemble (4). Il ne faut abſolument rien mettre entre de jeunes plans de vigne dans un terrein façonné au *paſtinum* (5) : les Grecs ordonnent néanmoins d'y mettre la troiſieme année tout ce qu'on juge à propos, à l'exception des choux. Tous les légumes doivent

---

(3) Quand une branche rapporte trop de fruits, elle fait tort au reſte de l'arbre; (Voy. le Chap. XVII. du Livre *de Arboribus* de Columelle) quand elle eſt trop verte, c'eſt une preuve qu'elle tire à elle beaucoup de ſeve, quoique cette ſeve ne nourriſſe pas beaucoup de fruits, & dès-lors elle prive les autres branches de la portion de cette ſeve dont elles ont beſoin; enfin quand elle eſt ſtérile elle n'eſt d'aucune utilité à l'arbre, ainſi on voit pourquoi il faut retrancher de pareilles branches dans les trois cas.

(4) En effet, un terrein peut être ſtérile ſans être peſtilentiel, comme il peut au contraire être très-fertile quoique peſtilentiel. Voy. le Chap. IV. du Liv. I. de l'Economie rurale de Varron, & le Chap. III. du Liv. I. de celle de Columelle. Plaute parle d'un terrein peſtilentiel qui ſans doute n'étoit pas ſtérile, quand il fait dire à un eſclave que les bœufs de ſon maître y périſſoient au bout de trois ou quatre labours.

(5) Voy. dans le Chap. XIII. du Liv. III. de l'Economie rurale de Columelle, la maniere de façonner une terre au *paſtinum*.

être ſemés, ſuivant les Auteurs Grecs, dans une terre ſeche : la fêve ſeule doit l'être dans une terre humide. Quiconque loue ſa terre ou ſon champ à un Propriétaire ou à un colon qui en poſſede déja dans le voiſinage, court à ſa ruine & cherche des procès. Si l'on ne cultive pas les extrémités d'un champ, ſon intérieur court des riſques. Tous les fromens, après avoir été ſemés trois fois dans un ſol, ſe convertiſſent en une eſpece de *ſiligo* (6). On compte trois maux, tous trois également funeſtes : la ſtérilité, la maladie & le voiſin. Quiconque plante en vignes une terre ſtérile, eſt l'ennemi de ſon travail & de ſes dépenſes. Les pays plats donnent du vin plus abondamment, mais les coteaux le donnent plus fin. L'Aquilon fertiliſe les vignes par ſon ſouffle, & le vent du Midi leur donne du renom : ainſi il dépend de nous d'avoir du vin en plus grande quantité ou de l'avoir meilleur. La néceſſité ne connoît point de Fêtes. Quoiqu'il faille ſemer quand la terre eſt humectée, cependant les ſemailles jettées en terre après une longue ſécchereſſe s'y conſervent, quand elles ont été herſées, plus sûrement même que dans des greniers. Les mauvais chemins ſont auſſi contraires à l'agrément qu'au profit. L'homme qui ſe charge de la culture d'un champ s'engage ſans

(6) Voy. la Note 1 du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. I.

aucun eſpoir de remiſe vis-à-vis d'un créancier qui exige beaucoup de redevances. Quiconque laiſſe en labourant des parties de terre crues entre des ſillons, diminue la quantité de fruits qu'il auroit recueillis, & donne un mauvais renom à ſa terre du côté de la fertilité. Un petit terrein bien cultivé eſt plus fertile qu'un grand terrein qui feroit négligé. N'employez jamais de raiſin noir (7), ſi ce n'eſt dans les provinces où l'on eſt dans l'uſage de faire du vin *acinaticium* (8). Lorſque les appuis de la vigne ſont longs, ils favoriſent ſes accroiſſemens. Tant que la vigne eſt jeune & verte, n'en approchez pas le fer. Lorſque l'on taille un ſarment, il faut que l'inciſion ſoit faite du côté oppoſé au bouton, de peur que la larme qui en découle ordinairement ne le faſſe périr. Quand on taille la vigne, il faut lui laiſſer une quantité de ſarmens à nourrir proportionnée à ſa maigreur ou à ſa vigueur. Une grande profondeur de terre fait profiter les oliviers du côté de la grandeur (à ce qu'aſſurent les Auteurs Grecs), mais elle eſt cauſe d'un autre côté

(7) On voit dans la Collection connue ſous le nom de γεωπονικα que ce raiſin, dont il peu fait mention ailleurs, avoit les grains drus & la chair blanche, & qu'il produiſoit beaucoup de vin également recommandable par ſa bonté & par ſa durée.

(8) C'étoit un vin excellent que l'on ne faiſoit qu'avec les grains ſeuls du raiſin ſéparés de leur rafle ; ce mot vient d'*acinus*, qui veut dire, *grain de raiſin*.

qu'ils donnent moins de fruits, & que ces fruits ſont plus aqueux & plus ſéreux & rendent plus de lie d'huile. Un air tempéré raffraîchi par des vents légers, dont le ſoufle n'eſt ni violent ni bruyant, eſt favorable aux oliviers. Une vigne que l'on cultive dans le deſſein de la mettre au joug, ne doit y être conduite que par degrés, juſqu'à ce qu'elle ſoit élevée de quatre pieds de terre dans les climats les plus contraires, & de ſept dans les plus doux. Peu s'en faut qu'un jardin planté ſous un climat doux, & à travers lequel coulera une eau de ſource, ne ſoit affranchi de tout ſoin, & qu'on n'ait beſoin de recourir à aucun Art pour l'enſemencer. Il faut lier par-deſſous les grappes de raiſin quand elles ſont vertes, tant qu'il n'y a point de riſque d'en faire tomber les grains ou de les écraſer. Il faut changer de place les liens de la vigne, de peur qu'en les laiſſant toujours à la même place, ils ne briſent le ſarment. Si les yeux de la vigne voient le foſſoyeur lorſqu'ils ſont ouverts, l'eſpérance de la vendange, telle belle qu'elle ſoit, ſera bientôt aveuglée (9); c'eſt pourquoi il ne la faut

---

(9) C'eſt-à-dire, qu'il ne faut pas bêcher la vigne quand elle bourgeonne, parce que ce ſeroit le moyen d'en faire tomber les boutons, & de ruiner par-là l'eſpérance de la vendange. Palladius, qui déclamoit dans le Chap. I. contre les Auteurs recherchés dans leur ſtyle, n'eſt ſûrement pas excuſable ici de ce défaut.

bêcher

bêcher que lorſqu'ils ſont fermés. Si vous deſtinez votre terre à recevoir du grain, contentez-vous d'une profondeur de deux pieds jointe à ſa fécondité, mais ſi vous la deſtinez à porter des arbriſſeaux ou des vignes, il vous faudra quatre pieds de profondeur. De même qu'une jeune vigne croît aiſément, quand on lui prodigue ſes ſoins avec affection, de même elle meurt promptement, quand on la néglige. Lorſque vous entreprendrez une culture, meſurez-la ſur vos facultés, de crainte que ſi elle vient à ſurpaſſer vos forces par l'immenſité de ſon étendue, vous ne ſoyez forcé d'abandonner honteuſement ce que vous auriez entrepris avec trop de confiance. Il ne faut pas que des ſemences aient plus d'un an d'ancienneté, de peur qu'étant endommagées par la vétuſté, elles ne viennent point. Le bled des côteaux donne à la vérité du grain plus robuſte, mais il en rend en moindre quantité. Il faut jetter en terre toutes les ſemailles que l'on a à faire dans le temps que la Lune croît & dans des jours tempérés, parce qu'une chaleur modérée fait lever les ſemences, & que le froid les reſſerre. Si vous avez un champ couvert de bois inutiles, partagez-le de façon que les parties graſſes en ſoient miſes en guérets abſolument dégarnis d'arbres, & que les parties ſtériles en demeurent couvertes de bois, parce que les premieres répondront à vos deſirs par la fertilité qui leur eſt naturelle, & que les ſecon-

des s'engraisseront par le secours du feu : néanmoins, quand vous serez dans le cas d'y mettre le feu, vous les distribuerez de façon que vous reveniez au bout de cinq ans au terrein auquel vous aurez mis le feu (10), moyennant quoi vous viendrez à bout d'obtenir que les terres mêmes stériles ne le cédent en rien aux terres fertiles. Les Grecs ordonnent, lorsqu'on a des olives à planter ou à cueillir, de faire faire ces opérations par des enfans qui soient propres ou par des filles, & j'imagine qu'en donnant ce précepte, ils se sont rappellé que la Chasteté (11) préside à cet arbre. Il est inutile de rien prescrire sur les noms des bleds, puisque de temps à autre ils changent de nature, suivant les lieux où ils sont semés ou suivant leur âge : ainsi il suffira de choisir ceux qui tiennent le premier

---

(10) On voit bien que notre Auteur veut dire qu'en brûlant le bois dont une terre sera couverte, elle se trouvera engraissée par ses cendres. Mais pourquoi ordonne-t-il de n'y revenir que cinq ans après qu'il aura été brûlé ? voudroit-il donc qu'on laissât une terre couverte de cendres & sans culture pendant cinq ans, ou ne voudroit-il pas plutôt qu'on n'y brûlât la paille & le chaume que tous les cinq ans ? Si ce dernier sens, qui paroît le plus plausible, est celui de l'Auteur, il faut convenir qu'il n'est pas trop clairement expliqué.

(11) La Chasteté est personnifiée ici, pour désigner Minerve, la plus chaste des Déesses, & celle à qui l'olivier étoit consacré. Voy. le Chap. I. de l'Economie rur. de Varron, Liv. I.

rang dans le pays que nous cultiverons, ou d'éprouver ceux que nous aurons tirés d'ailleurs. Si l'on coupe le lupin & la vefce qui fert de pâture dans le temps qu'ils font verts, & qu'auffitôt après on laboure fur leurs racines, ils féconderont les campagnes à l'inftar du fumier, mais fi on les laiffe fécher avant de les couper, le fuc de la terre fe diffipera avec eux (12). Un champ aqueux demande plus de fumier qu'un autre, & un fec en demande moins. Il faut commencer tous les ouvrages qui concernent les vignes de meilleure heure dans les lieux chauds, maritimes, fecs & expofés au Soleil ainfi que dans les plats pays, mais on les commencera plus tard dans les lieux froids, & dans l'intérieur des terres, ainfi que dans les terreins humides, ombragés & montagneux; précepte que je n'entens pas feulement des mois ou des jours, mais encore des heures. Lorfqu'un certain temps eft prefcrit pour faire un ouvrage à la campagne, tel que foit cet ouvrage, ce ne fera pas s'y prendre trop tôt que de le faire quinze jours d'avance, comme il ne fera pas trop tard de le faire quinze jours après. Tous les bleds fe plaifent mieux dans une campagne ouverte & déga-

(12) Au lieu qu'en labourant, pendant qu'ils font verts, la terre qu'ils couvrent, ils lui reftitueront le fuc qu'ils en auront tiré, & qui ne fe fera point encore diffipé, comme il arrive à mefure qu'ils fe deffechent.

gée, & dont la pente eſt tournée au Soleil, que par-tout ailleurs. Une terre compacte, argilleuſe & humide fournit très-bien à la nourriture du bled & du froment. L'orge ſe plaît dans un champ meuble & ſec, au lieu qu'il meurt quand il eſt ſemé dans un lieu bourbeux. Les ſemailles des tremois conviennent aux lieux froids, couverts de neige & où l'Eté eſt humide, mais ils réuſſiſſent rarement dans d'autres : au reſte ils réuſſiſſent encore mieux dans les lieux modérément chauds, lorſqu'on les y ſeme en Automne. Quand on eſt contraint par la néceſſité de planter ou d'enſemencer un terrein ſalé, il faut le faire à la fin de l'Automne, afin que ſon mauvais acabit ſe trouve délayé par les pluies de l'Hiver. Il faut auſſi enſevelir dans un terrein pareil un peu de terre douce ou de ſable de riviere, lorſqu'on veut y planter des arbriſſeaux. On ne doit former les pépinieres que dans une terre médiocre, afin que, lorſqu'on en transférera les plantes, elles ſe trouvent tranſportées dans une terre meilleure. Les pierres qu'on laiſſe ſur la terre ſont glaçantes en Hiver & brûlantes en Eté, c'eſt pourquoi elles nuiſent aux arbuſtes & aux vignes qui ſe trouvent plantés deſſus. Quand on remue la terre auprès des arbres, il faut la changer alternativement de place, de façon que celle qui étoit d'abord au-deſſous ſuccede à celle qui ſe trouvoit auparavant ſur elle. Toutes les fois qu'il ſera queſtion de

fumer les arbres, on formera des couches alternatives de terre & de fumier, en commençant par appliquer de la terre à leur tronc & ensuite du fumier, & en répétant cette marche jusqu'à ce que l'opération soit complettée. Ne mettez pas à la tête de la régie d'une terre un esclave pris dans le nombre de ceux pour qui vous aurez eu de l'inclination, ou qui auront été élevés délicatement, parce que la confiance que leur inspirera l'ancienne passion qu'ils auront fait naître en vous, les accoutumera à s'attendre à l'impunité de leurs fautes présentes.

CHAPITRE VII.

QUAND vous vous occuperez du soin de choisir une terre, ou d'en faire l'acquisition, il faudra examiner si la négligence de ceux qui la cultivent n'a pas altéré l'avantage de la fécondité qu'elle tient de la nature, & si l'on n'a pas abusé de sa fertilité en ne lui laissant produire que des plantes dégénérées · car, quoiqu'il soit possible de remédier à cet accident, en greffant ces plantes avec d'autres qui seront meilleures qu'elles, il vaut cependant encore mieux avoir à jouir de plantes qui ne soient pas défectueuses, que d'attendre le succès tardif du remede qui pourroit en corriger les défauts. Quant aux bleds, il est

aiſé d'en réparer le vice dans le moment, en en ſemant d'autres. Pour ce qui eſt des vignes, il faudra ſur-tout examiner ſi les cultivateurs ne ſont point tombés dans la faute qu'ont commiſe bien des perſonnes, qui, n'étant curieuſes que de s'acquérir la réputation de poſſéder de vaſtes terreins façonnés au *paſtinum* (1), ne les ont remplis que de plans de vignes ſtériles, ou dont le goût ne méritoit aucune attention; auquel cas il faudroit éviter de faire l'acquiſition d'un terrein qui ſeroit planté de la ſorte, parce qu'il en couteroit beaucoup de travail pour y remédier. Voici quelle doit être la poſition d'un terrein que vous voulez choiſir. Il doit être expoſé dans les climats froids au Levant ou au Midi, parce que, s'il ſe trouvoit couvert par quelque montagne qui le dominât, il ſeroit pénétré par le froid, faute d'avoir l'un de ces côtés du Ciel en face, attendu que le Soleil ne paroît jamais du côté du Septentrion, ou qu'il tarde juſqu'au ſoir à paroître du côté du Couchant. Il faut au contraire choiſir de préférence le côté du Septentrion dans les climats chauds : c'eſt en effet le meilleur côté, tant pour le profit que pour l'agrément & pour la ſalubrité. S'il y a une riviere dans le voiſinage de l'endroit où l'on ſe propoſe de placer les bâtimens, il en faut examiner la nature, parce qu'il arrive ſouvent qu'il en ſort

(1) Voy. la Note 5 du Chap. précédent.

des exhalaiſons funeſtes, auquel cas il faudroit s'en écarter pour bâtir. Pour les marais, il faut abſolument les éviter à cauſe de l'air peſtilentiel qu'on reſpire dans leur voiſinage, & des animaux pernicieux qu'ils engendrent, ſur-tout quand ils ſont au Midi ou au Couchant, & qu'ils ont l'habitude de ſe deſſécher en Eté.

CHAPITRE VIII.

IL faut que le bâtiment ſoit proportionné à la valeur du fond & à la fortune du Propriétaire, parce qu'il arrive communément que lorſqu'un bâtiment a couté des ſommes immenſes, il eſt encore plus difficile à entretenir qu'il ne l'a été à élever. On réglera donc ſa grandeur de telle façon que, s'il ſurvient quelque accident, le revenu d'une année de la terre pour laquelle il eſt conſtruit, ou celui de deux tout au plus ſuffiſe pour le réparer. Le corps de logis qui ſervira d'habitation au Propriétaire, ſera placé dans un lieu un peu plus élevé & plus ſec que les autres parties du bâtiment, tant afin que les fondemens n'en puiſſent pas être endommagés, que pour procurer une belle vue au Propriétaire. On en fera les fondemens de maniere qu'ils débordent d'un demi-pied, tant d'un côté que de l'autre, le corps de la muraille qu'ils auront à

porter. Si le hazard veut qu'en fouillant les fondations, on rencontre de la pierre ou du tuf, il n'y aura pas de difficulté à les aſſeoir, puiſqu'il ſuffira de creuſer leur lit à la profondeur d'un ou deux pieds. Si l'on rencontre au contraire de l'argille qui ſoit ferme ou compacte, on leur donnera en profondeur la cinquieme ou la ſixieme partie de la hauteur totale que le bâtiment doit avoir, au lieu que, ſi l'on ne trouve qu'une terre peu compacte, il faudra quelquefois les enterrer plus profondément, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que l'on rencontre de l'argille pure & qui ne préſente aucun veſtige de décombres; quoique, ſi l'on ne trouve point abſolument d'argille, il ſuffira toujours de leur donner en profondeur la quatrieme partie de la hauteur du bâtiment. Il faut en outre faire en ſorte de pouvoir environner le bâtiment de jardins, de vergers ou de prairies. Au ſurplus la face en ſera expoſée dans toute ſa longueur au Midi, de façon néanmoins que l'un de ſes angles voie le Levant d'Hiver, & qu'elle ſe détourne tant ſoit peu du Couchant de la même ſaiſon, moyennant quoi elle ſe trouvera éclairée par le Soleil pendant l'Hiver, ſans en ſentir la chaleur pendant l'Eté.

CHAPITRE IX.

LA forme du bâtiment ſera telle, qu'elle puiſſe comporter ſous un petit local les diſtributions néceſſaires pour les appartemens tant d'Eté que d'Hiver. Ceux d'Hiver ſeront placés de façon à pouvoir être égayés par le Soleil d'Hiver preſque durant toute ſa courſe. Il faudra qu'ils ſoient plafonnés convenablement. Il faut avoir ſoin, par rapport à la conſtruction de ces plafonds, premiérement que la charpente en ſoit de niveau & ſolide, afin qu'elle ne tremble pas, faute d'être bien aſſurée, ſous les pieds des allans & des venans; en ſecond lieu qu'elle ne réuniſſe point de ſolives de chêne parmi les ſolives d'*æſculus* (1) dont elle ſera compoſée, parce que le chêne qui a une fois pris de l'humidité ſe tourmente quand il commence à ſe ſécher, & qu'il occaſionne des crevaſſes dans les plafonds, au lieu que l'*æſculus* (1) dure longtemps ſans s'altérer. Si cependant l'on n'a point d'*æſculus* (1) à ſa diſpoſi-

(1) C'étoit une eſpece de chêne qui étoit conſacré chez les Anciens à Jupiter, & dont Virgile prétend, Liv. II. des Géorg. que les racines ſont d'une profondeur égale à la hauteur de ſa tête. Le P. Hardouin, dans ſes Notes ſur le Chap. V, du Liv. XVI. de Pline, veut que ce ſoit *le petit chêne*.

tion, & que l'on n'ait que du chêne, on le taillera en planches très-minces que l'on mettra en deux rangées, l'une directe & l'autre transversale, en les attachant l'une à l'autre avec une grande quantité de cloux. Les planchers de *cerrus* (2), de hêtre ou de frêne dureront très-longtemps, pourvu qu'on les couvre de paille ou de fougere, pour empêcher l'humidité de la chaux de pénétrer jusqu'au corps même du plancher. La carcasse du plancher faite, vous y établirez une couche de blocaille composée de deux parties de pierres brisées contre une partie de chaux. Quand cette couche sera parvenue à l'épaisseur de six doigts, & que vous aurez nivelé le terrein, il faudra, si ce sont des appartemens d'Hiver, la couvrir d'un pavé composé de telle maniere, que les valets puissent s'y tenir pieds nuds, sans être transis de froid. Ainsi vous y étendrez du menu moëlon ou du pavé de terre cuite, que vous entremêlerez d'un amas de charbons bien foulés avec du sable, de la cendre & de la chaux, jusqu'à ce qu'il y en ait six *unciæ* d'épaisseur, & lorsque le tout sera régalé, vous aurez un pavé noir qui boira ce qui sera tombé des vases, pour peu qu'on l'essuie promptement. Mais s'il s'agit d'appartemens d'Eté, on les ex-

(2) Le P. Hardouin soutient, *ibid.* que cette espece de chêne ne vient point en France, & que par conséquent son nom même y est inconnu.

posera au Levant Solsticial & au Septentrion, & on les pavera soit en terre cuite (comme nous l'avons dit ci-dessus), soit en marbre taillé en quarré ou en rond, de façon que les angles & les côtés de ces compartimens, se rapportant les uns aux autres, fassent un ensemble uniforme. Si l'on n'a aucune de ces matieres à sa disposition, on criblera sur le plancher du marbre broyé, ou bien on y étendra du sable très-menu avec de la chaux.

CHAPITRE X.

IL faut en outre que celui qui veut bâtir sache quelle est la chaux & le sable qu'il pourra employer. Il y a donc de trois sortes de sables fossiles, sçavoir le noir, le blanc & le rouge : ce dernier est bien supérieur aux deux autres, le blanc tient le second rang, & le noir est le pire. Tout sable qui craque lorsqu'il est pressé entre les mains est bon pour les ouvrages de maçonnerie. Il sera encore excellent lorsqu'il ne tachera point un morceau d'étoffe ou un linge blanc dans lequel on l'aura enveloppé pour le secouer, & qu'il n'y laissera point de crasse. Cependant, si l'on n'a point de sable fossile, on pourra se servir de sable de riviere ou de mer. Comme celui de mer est longtemps à se sécher, on ne l'employera

pas auſſitôt, mais on laiſſera écouler un certain temps avant de s'en ſervir, de peur qu'en ſurchargeant la mâçonnerie de ſon poids, il ne l'endommage. Son humidité ſalée diſſout auſſi les enduits des voutes. Quant au ſable foſſile, la promptitude avec laquelle il ſe ſeche fait qu'il eſt très-bon pour le ciment des murailles, comme pour les voutes : il ſera même meilleur lorſqu'il aura été mêlé avec de la chaux dès qu'il aura été tiré de terre, parce que, s'il reſte longtemps expoſé au Soleil, ou à la gelée, ou à la pluie, il perd de ſa qualité. Celui de riviere ſera plus convenable pour les enduits. Si l'on eſt cependant forcé d'employer du ſable de mer, il ſera bon de le plonger auparavant dans une marre d'eau douce, où étant bien lavé il dépoſera le vice que le ſel lui avoit fait contracter. Pour faire de la chaux, on cuira des pierres blanches dures, ou de la pierre de Tibur, ou du caillou de riviere de couleur de pigeon, ou de la pierre rouge, ou de la pierre-ponce, ou enfin du marbre. Celle qui aura été faite avec une pierre compacte & dure ſera bonne pour la bâtiſſe, au lieu que celle qui aura été faite avec une pierre ſpongieuſe ou molle, conviendra davantage aux enduits. Il faut toujours mettre une partie de chaux ſur deux parties de ſable. Si c'eſt du ſable de riviere, l'on aura des ouvrages d'une ſolidité admirable, en y ajoutant un tiers d'argille ſeche criblée.

CHAPITRE XI.

SI l'on veut que les murailles du corps-de-logis qui ſert à l'habitation du Propriétaire ſoient en briques, on aura ſoin, lorſque la conſtruction en ſera achevée, de faire ſur l'extrémité de ces murailles qui joindra la couverture du bâtiment, une mâçonnerie en terre cuite de la hauteur d'un pied & demi avec des corniches ſaillantes, afin que, ſi les tuiles ou les gouttieres deviennent défectueuſes, les gouttes d'eau de pluie qui filtreront à travers ne puiſſent pas pénétrer juſqu'au mur. Après quoi, il faudra crépir ces murailles quand elles ſeront ſeches & raboteuſes, parce que l'enduit n'y tiendroit pas, ſi on l'y mettoit tandis qu'elles ſeroient humides & liſſes. On commencera par conſéquent par les revêtir de plâtre juſqu'à trois fois, afin que le dernier enduit qu'elles recevront ne ſouffre aucune altération.

CHAPITRE XII.

LA choſe à laquelle il faut le plus s'attacher dans les bâtimens ruſtiques, eſt à ce qu'ils ſoient bien éclairés, & que leurs diſtributions réglées,

comme je l'ai dit ci-dessus (1), sur les différentes saisons, soient exposées au côté du Ciel qui leur conviendra, c'est-à-dire, que les appartemens d'Eté soient au Septentrion, ceux d'Hiver au Midi, ceux de Printemps & d'Automne au Levant. Pour connoître la mesure qu'on doit donner aux salles à manger & aux chambres à coucher, il suffira d'additionner leur largeur & leur longueur, & de prendre la moitié de cette somme pour la donner à l'élévation.

CHAPITRE XIII.

Le plus commode pour faire les voutes dans les bâtimens rustiques, sera d'y employer les matieres qu'il sera le plus facile de trouver dans la Métairie. On les fera donc de planches ou de cannes de la façon qui suit : on posera horisontalement des ais de bois des Gaules ou de cyprès, d'une grosseur uniforme, dans le lieu même où l'on doit faire la voute, de façon qu'il se trouve un pied & demi d'intervalle entre chacun; après quoi on les suspendra à la charpente de la couverture à l'aide de liaisons de bois de génevrier, d'olivier, de buis ou de

(1) Voy. le Chap. IX.

cyprès, puis on y attachera deux perches en traverſe avec des cordes de jonc. Enſuite on étendra par-deſſous une claie qui ſera tiſſue à mailles ſerrées, ſoit avec des cannes de marais, ſoit avec les cannes plus groſſieres dont on ſe ſert communément, que l'on aura préalablement battues. Quand cette claie ſera attachée dans toute ſon étendue tant aux ais qu'aux perches, on commencera par la revêtir d'un enduit de pierre-ponce que l'on unira avec la truelle, afin que les brins de canne ſoient bien reſſerrés entre eux, puis on la régalera avec du ſable & de la chaux, & on finira par y étendre de la poudre de marbre broyé mêlée avec de la chaux, & l'on polira cet enduit juſqu'à ce qu'on lui ait donné le plus beau luiſant.

CHAPITRE XIV.

On ſe plaît auſſi ſouvent à faire ces ſortes d'ouvrages en ſtuc, dans la compoſition duquel on fait entrer de la chaux éteinte depuis long-temps. Or, pour que la chaux ſoit propre à ces ſortes d'ouvrages, il faut qu'elle puiſſe être taillée comme le bois avec une hache, de ſorte que ſi le tranchant de la hache ne rencontre aucun obſtacle dans la chaux, & que les parties de chaux, qui s'attacheront à la hache, ſoient mol-

les & visqueuses, on est assuré qu'elle est bonne à être employée à ces sortes d'ouvrages.

CHAPITRE XV.

VOICI comme on parviendra à rendre le crépi des murailles solide & luisant. On repassera souvent avec la truelle la premiere couche qu'on y aura mise. Lorsqu'elle commencera à se sécher, on y en mettra une seconde, puis une troisieme, après quoi on les recrépira, la truelle à la main, avec de la poudre de marbre grossiere, qui aura dû être gâchée jusqu'à ce qu'elle ne tienne pas au rabot dont on se sert pour remuer la chaux, & qu'on puisse au contraire l'en retirer propre & net. Lorsque cette couche de poudre de marbre grossiere commencera à se sécher, il faudra encore la recouvrir d'une autre couche de poudre plus fine, qui contribuera à assurer la solidité & le poli de cet enduit.

CHAPITRE XVI.

IL faut éviter une faute dans laquelle sont tombés bien des gens pour se procurer de l'eau, qui consiste à enfoncer ses Métairies dans le bas des vallées,

vallées, en préférant un agrément momentané à la santé des habitans. L'inconvénient qui en résulte est encore plus à craindre, quand on soupçonne que la province que l'on habite est sujette à des maladies pendant l'Eté. S'il ne se trouve donc dans le lieu ni fontaines ni puits, il faudra y construire des citernes, dans lesquelles on puisse amener l'eau de tous les toits. Or, voici la façon de faire ces citernes.

CHAPITRE XVII.

ON leur donnera telle dimension que l'on jugera à propos suivant ses facultés, pourvû qu'elles soient plus longues que larges; & on les clorra de murs construits en ouvrage de Signia (1). Le sol, à l'exception de la place des égouts, sera consolidé par une bonne épaisseur de blocaille sur laquelle on étendra, pour la régaler, un mortier de terre cuite qui tiendra lieu de pavé. On polira ensuite ce pavé, avec tout le soin possible, jusqu'à ce qu'il soit devenu luisant, en le frottant continuellement avec du lard gras que l'on aura fait bouillir. Lorsqu'il sera bien sec & qu'il n'y restera plus d'humidité capable d'occasionner des crevasses en quelque endroit, on couvrira également les murailles d'une couche

(1) Voy. ce mot à la Table des Villes, &c. de Columelle.

pareille, & lorſque le tout ſera abſolument ſec depuis longtemps, on y fera entrer l'eau à demeure. On ne manquera pas d'y jetter des anguilles & des poiſſons de riviere, que l'on y nourrira, afin que l'eau, quoique dans un état de ſtagnation, imite le mouvement de celle qui coule, lorſque ces animaux viendront à y nâger. S'il arrive que l'enduit du pavé ou de la muraille périclite en quelque endroit, on le réparera avec un ciment propre à contenir l'eau qui cherchera à s'enfuir. Voici comme on réparera les crevaſſes & les cavités des citernes, des lacs ou des puits, ainſi que les fentes des rochers à travers leſquelles l'eau s'écoulera. On prendra telle quantité que l'on jugera à propos de poix liquide, à laquelle on ajoutera une quantité pareille de la graiſſe connue ſous le nom d'*axungia* (2), ou de ſuif. On jettera le tout enſemble dans une marmite, ou bien on le fera cuire juſqu'à ce que l'écume monte, après quoi on le retirera du feu. Quand ce mêlange ſera refroidi, on le ſaupoudrera de chaux très-menue, & on le brouillera bien pour n'en faire qu'un ſeul tout, dont on formera une eſpece de pâte entre ſes doigts. On introduira cette pâte dans les endroits gâtés & à travers leſquels l'eau s'écoulera, & après l'avoir preſſée pour la rendre très-compacte on la foulera bien. L'eau ſera plus ſalutaire quand elle

(2) C'eſt ce que nous appellons *du vieux-oing*.

paſſera dans des tuyaux de terre cuite pour ſe rendre dans ces citernes, & qu'elles ſeront couvertes. Au reſte, l'eau du Ciel eſt ſi préférable à toutes les autres pour ſervir de boiſſon, que quand on pourroit s'en procurer de courante, on ne devroit l'employer qu'aux lavoirs & à la culture des jardins, ſi elle n'étoit point ſalutaire.

CHAPITRE XVIII.

IL faut que le cellier au vin ſoit expoſé au Septentrion, frais, preſque obſcur, éloigné des bains, des étables, du four, des tas à fumier, des citernes & des eaux, ainſi que de toutes les autres choſes qui peuvent avoir une odeur révoltante; qu'il ſoit ſi bien fourni des uſtenſiles néceſſaires, que le fruit, tel abondant qu'il ſoit, ne le trouve jamais au dépourvu; & qu'il ſoit conſtruit en forme de Baſilique (1), de façon qu'il s'y trouve entre deux foſſes deſtinées à recevoir le vin, un fouloir élevé ſur une eſtrade à laquelle on puiſſe monter par trois ou quatre de-

(1) On donnoit chez les Anciens le nom de Baſiliques aux ſalles dans leſquelles ſe rendoit la juſtice. Palladius, en comparant ici le cellier au vin à une Baſilique, conſidere moins la voute qui étoit commune à ces deux endroits, que l'eſtrade ſur laquelle étoit placé le Tribunal du Magiſtat.

grés environ. Des canaux de maçonnerie ou des tuyaux de terre cuite partiront de ces fosses, pour aboutir à l'extrémité des murs, & conduire le vin à travers des passages pratiqués au bas de ces murs dans des futailles qui y seront adossées. Si l'on a une grande quantité de vin, on destinera le centre du cellier aux cuves, &, de crainte qu'elles n'empêchent les passans d'aller & de venir, on pourra les monter sur de petites bases suffisamment hautes, ou sur des futailles enfouies en terre, en laissant entre chacune une distance assez grande, pour que celui qui en prendra soin puisse, quand le cas l'exigera, en approcher librement. Si l'on destine au contraire un emplacement séparé aux cuves, cet emplacement sera, comme le fouloir, élevé sur de petites estrades, & consolidé par un pavé de terre cuite, afin que, si une cuve vient à s'enfuir sans qu'on s'en apperçoive, le vin qui se répandra ne soit point perdu, mais qu'il soit reçu dans la fosse qui sera au bas de ces estrades.

CHAPITRE XIX.

NON-SEULEMENT les greniers veulent absolument être du côté du Septentrion, mais leur position doit encore être élevée, éloignée de toute humidité, ainsi que du fumier & des éta-

bles, fraîche, expoſée au vent & ſeche. Il faut auſſi les conſtruire avec toute l'attention néceſſaire pour qu'ils ne puiſſent point ſe crevaſſer. On couvrira donc à cet effet le ſol entier de tuiles de deux pieds ou de briques plus petites, que l'on enfoncera dans un mortier de terre cuite, qui tiendra lieu de pavé. Après quoi on fera des magaſins particuliers pour les différentes eſpeces de grains, ſi l'on eſt dans le cas d'eſpérer des récoltes abondantes. Si au contraire la ſtérilité de la terre ne promet pas de grandes récoltes, il faudra ou diviſer la totalité des greniers en eſtrades ſéparées par des claies, ou renfermer la récolte, ſi elle eſt abſolument mince, dans de petits paniers d'oſier. Au ſurplus, lorſque les greniers ſeront conſtruits, on enduira leurs murailles de lie d'huile mêlée avec un mortier de boue, dans la compoſition duquel on fera entrer au lieu de paille des feuilles d'olivier ſauvage ſeches, ou des feuilles d'olivier franc, &, lorſque cet enduit ſera ſec, on le recouvrira encore de lie d'huile, & on attendra qu'elle ſoit ſéchée pour y ſerrer le bled. Cette préparation eſt utile contre les charenſons & contre les autres animaux pernicieux aux grains. Quelques perſonnes entremêlent avec le bled, afin qu'il ſe garde, des feuilles de coriandre. Mais il n'y a rien de plus favorable à ſa conſervation, que de le raffraîchir pendant quelques jours, en le tranſportant de l'aire dans un autre en-

droit qui en ſoit voiſin, pour ne le porter que par la ſuite au grenier. Columelle (1) prétend qu'il ne faut pas éventer le bled, parce qu'il arrive delà que les animaux ſe fourrent plus facilement dans le tas entier, au lieu que, ſi on ne l'agite pas, ils s'arrêtent à la ſuperficie du tas, & n'y pénetrent pas à plus d'un *palmus* de profondeur, de ſorte qu'ils n'en gâtent que cette eſpece de croûte & que le reſte ſe conſerve intact. Le même Auteur aſſure encore qu'il ne peut pas s'y engendrer d'animaux pernicieux au-delà de cette diſtance. De l'herbe aux moucherons ſeche étendue ſous le bled lui procure une longue durée, à ce qu'aſſurent les Grecs. Au reſte le vent du Midi ne doit jamais donner ſur les greniers.

CHAPITRE XX.

LE cellier à huile ſera expoſé au Midi & protégé contre le froid, de façon que le jour n'y pénetre qu'à travers des pierres tranſparentes (1).

(1) Voy. le Chap. VI. du Liv. I. de ſon Economie rurale.

(1) Les Anciens, au lieu des vitres que nous mettons aujourd'hui à nos fenêtres, y mettoient des pierres tranſparentes, dont les meilleures venoient de la Cappadoce & de l'Eſpagne Citérieure, Pline 5, 3 & 36, 22. On lit dans Seneque que l'uſage de ces pierres ne remontoit pas plus haut qu'au temps d'Auguſte. Quoiqu'il en ſoit, non-ſeulement cet uſa-

Moyennant cette précaution, le grand froid ne ſera jamais dans le cas de retarder l'ouvrage qui doit s'y faire en Hiver, & le preſſurage des olives s'y trouvera facilité par une chaleur modérée, ſans que l'huile puiſſe jamais y être reſſerrée par le froid. C'eſt à l'uſage que l'on a l'obligation de la forme des trapetes (2), des roulettes & de l'arbre du preſſoir. Les endroits où ſe rendra l'huile ſeront toujours propres, de peur qu'étant infectés de la moiſiſſure occaſionnée par l'ancienne huile, ils n'alterent le goût de la nouvelle. Mais, ſi l'on veut apporter plus de ſoin à l'ordonnance de ce cellier, on élevera, entre des conduits creuſés de part & d'autre, un pavé ſous lequel on aura du feu allumé dans un fourneau, moyennant quoi il ſe répandra dans tout le célier une chaleur pure, qui ne ſera accompagnée d'aucune odeur de fumée, qui, en infectant l'huile, en corromproit la couleur & le goût, comme il arrive ſouvent.

---

ge ne ſubſiſte plus, mais à peine même connoiſſons-nous ces pierres. Il ſemble cependant que ce n'étoit rien autre choſe qu'une eſpece de talc : au moins celles dont parle Pline 36, 22, & qu'on trouvoit du côté de Boulogne, paroiſſent-elles avoir eu beaucoup d'analogie avec le talc.

(2) Voy. la deſcription que nous avons donnée de cette machine dans les Chapitres 20, 21 & 22 de l'Economie rurale de Caton.

CHAPITRE XXI.

QUOIQUE les étables des chevaux ou des bœufs doivent être exposés au Midi, elles doivent cependant avoir auſſi du côté du Septentrion des fenêtres, que l'on tiendra fermées pendant l'Hiver, afin qu'elles n'incommodent point ces animaux, & que l'on ouvrira pendant l'Eté pour les raffraîchir. Ces étables feront élevées au-deſſus du ſol, pour être à l'abri de l'humidité qui pourriroit la corne du pied des animaux. Les bœufs ſe porteront mieux quand ils feront dans le voiſinage de l'âtre, & qu'ils verront la lumiere du feu. Huit pieds d'eſpace ſuffiſent à une paire de bœufs, lorſqu'ils ſe tiennent debout, & quinze, lorſqu'ils ſont couchés. On planchéera les étables des chevaux avec du bois de robre ſur lequel on étendra de la litiere, afin que ces animaux ſoient mollement lorſqu'ils feront couchés, & durement lorſqu'ils feront ſur leurs pieds.



CHAPITRE XXII.

LA cour s'étendra vers le Midi, & sera exposée au Soleil, afin que la chaleur s'y fasse sentir plus aisément pendant l'Hiver, à cause des animaux qui la fréquenteront. Il faudra aussi, pour modérer la grande chaleur de l'Eté, préparer à ces animaux des portiques faits de fourches, d'ais & de feuillages, & couverts de bardeaux ou de tuiles, si l'on en a une grande quantité, sinon de glayeul óu de genêt, au cas que l'on veuille épargner sa peine & la dépense.

CHAPITRE XXIII.

IL faut faire des retraites pour les oiseaux, vers l'extrémité des murs de la cour, parce que leur fiente est très-nécessaire en Agriculture, à l'exception de celle des oies, qui est contraire à toutes les productions de la terre. Quant aux autres oiseaux, il leur faut nécessairement des aziles pour chaque espece en particulier.

CHAPITRE XXIV.

LE colombier peut être placé au haut d'une tourelle dans le corps-de-logis du Propriétaire. Les murailles en feront liſſes & blanchies, & on y pratiquera, ſuivant l'uſage, ſur les quatre côtés de très-petites fenêtres, qui n'ouvriront qu'un ſimple paſſage aux pigeons, tant pour entrer dans le colombier que pour en ſortir. Les nids ſeront façonnés ſur les murs même dans l'intérieur du colombier. Les pigeons ſeront en sûreté contre les fouines, pour peu que l'on jette parmi eux des branches d'arbriſſeaux raboteuſes & dégarnies de feuilles, ou une vieille bottine de genêt d'Eſpagne qui aura ſervi à chauſſer des animaux (1); & ce remede les empêchera de périr, pourvu qu'il ſoit apporté myſtérieuſement par quelqu'un qui ne ſoit vû de perſonne. Ils n'abandonneront pas non plus leur demeure, ſi l'on ſuſpend à toutes les fenêtres du colombier quelque portion de courroies, de liens ou de cordes qui aient ſervi à étrangler un homme (2). Ils y ameneront d'autres pigeons lorſ-

(1) Voyez l'emploi de ces bottines dans l'Economie rurale de Columelle, Liv. VI. Chap. XII. & XV.

(2) On lit dans différens Auteurs que les Anciens, par une ſuperſtition ſemblable à celle-ci, égorgeoient les bêtes, qu'ils

qu'on les nourrira aſſiduement de cumin, ou qu'on leur humectera le gouſſet de l'aîle avec du jus de beaume (3). Ils pondront fréquemment, lorſqu'on leur donnera ſouvent à manger de l'orge grillé, ou des fêves, ou de l'ers. Au reſte, il ſuffira, pour trente pigeons qui jouiront de la liberté du vol, de trois *ſextarii* ſoit de bled, ſoit de criblures par jour, pourvu qu'on leur donne de l'ers pendant l'Hiver pour favoriſer leur ponte. Il faut ſuſpendre en pluſieurs endroits du colombier des petites branches de rue, pour obvier aux animaux qui leur ſont nuiſibles.

---

vouloient employer à des remedes, avec le fer qui avoit donné la mort à un Gladiateur, & que les nouvelles mariées ſe ſervoient à leurs toilettes de lances qui avoient été retirées du corps d'un Gladiateur. Qui croiroit qu'il reſteroit encore aujourd'hui des veſtiges de ces ſuperſtitions, & qu'il ne ſeroit pas difficile de trouver des gens qui attendent des effets merveilleux de ce qui a pû ſervir à tuer un homme? C'eſt cependant ſur cette folie qu'eſt fondé un proverbe dont on ſe ſert communément en parlant d'un homme heureux.

(3) Si nous avons trouvé le véritable ſens de l'Auteur qui eſt aſſez obſcur dans ce paſſage, il s'enſuit qu'il attribueroit à ce beaume ainſi preſſé ſous l'aîle du pigeon la vertu d'un philtre, qui ne différeroit pas beaucoup de celui que nous voyons employer par les perſonnes qui veulent ſe faire ſuivre d'un chien, lorſqu'elles lui jettent à cet effet un morceau de pain qu'elles ont preſſé ſous leurs aiſſelles.

CHAPITRE XXV.

On fera auſſi deux chambres au-deſſous du colombier. L'une de ces chambres ſera étroite & obſcure, & on pourra y renfermer des tourterelles. Ces oiſeaux ſont très-aiſés à nourrir, puiſqu'il leur ſuffit d'avoir toujours pendant l'Eté, ſeule ſaiſon où ils engraiſſent comme il faut, du bled ou du millet détrempé dans de l'hydromel. Un *ſemodius* de cette mangeaille ſuffit par jour pour cent vingt tourterelles. Il n'y a point de doute qu'il ne faille leur donner ſouvent de l'eau propre.

CHAPITRE XXVI.

On élevera des grives dans la ſeconde des chambres dont nous venons de parler. Si on prend le ſoin de les engraiſſer dans le temps où elles n'engraiſſeroient pas d'elles-mêmes (1), ce ſera un mets excellent qui produira un très grand revenu, de ſorte que le luxe des autres nous fera tirer un bénéfice de notre tempérance. Au ſur-

(1) C'eſt-à-dire, à la fin de l'Automne.

plus, il faut que cette chambre ſoit propre, claire & bien polie par-tout; on y fichera des perches en traverſe, ſur leſquelles ces oiſeaux pourront ſe repoſer, & qui leur ôteront la liberté de voler (2). On y mettra auſſi des branchages verts que l'on changera ſouvent. On donnera avec profuſion à ces oiſeaux des figues ſeches pilées avec de la fleur de farine, & pour prévenir leur dégoût, on leur donnera de temps en temps, ſi on eſt à portée de le faire, de la graine de myrthe, de lentiſque, d'olivier ſauvage, de lierre, d'arbouſier, & ſurtout de l'eau propre. On les renfermera au moment qu'ils auront été pris, pourvu qu'ils ne ſoient point bleſſés, & l'on mettra parmi eux d'autres grives que l'on aura élevées précédemment, & dont la compagnie les conſolera du chagrin que leur cauſe leur nouvelle captivité, & les encouragera à prendre de la nourriture.

---

(2) Il eſt eſſentiel que les grives n'aient pas la liberté de voler, parce que le mouvement les fait maigrir. C'eſt pour cela que Varron exige dans le Chap. V. de ſon Economie rurale, Liv. III, que leur retraite n'ait pas plus de jour qu'il ne leur en faut pour voir l'endroit où ſera leur mangeaille, en quoi il differe de notre Auteur qui veut qu'elle ſoit claire.

CHAPITRE XXVII.

IL n'y a point de femme, pour peu qu'elle ſoit intelligente, qui ne ſache élever des poules. Il ſuffira d'obſerver, par rapport à ces animaux, qu'il leur faut du fumier, de la pouſſiere & de la cendre. Les poules doivent être préférablement noires ou dorées, mais on ſe gardera d'en avoir de blanches. Le raiſin les rend ſtériles : l'orge à demi cuit les force au contraire de pondre ſouvent, & leur fait donner de plus gros œufs. Deux *cyathi* d'orge ſont ſuffiſans pour nourrir une poule qui a la liberté de courir. Quand on donne des œufs à couver aux poules, il faut toujours les leur donner en nombre impair (1) & dans le temps que la Lune croît, c'eſt-à-dire, depuis ſon dixieme jour juſqu'à ſon quinzieme. Il arrive aſſez ſouvent qu'elles ſont incommodées de la pepie, qui couvre l'extrémité de leur langue d'une pellicule blanche, auquel cas on arrache légérement cette pellicule avec les ongles, & l'on

(1) Columelle preſcrit la même choſe dans le Chap. V. de ſon Economie rurale, Liv. 3, & l'on voit dans pluſieurs autres Auteurs, & particuliérement dans ceux de Médecine, que les Anciens avoient beaucoup de confiance aux nombres impairs.

met de la cendre ſur la plaie, après quoi, lorſqu'elle eſt nettoyée, on la ſaupoudre d'ail broyé. On peut auſſi leur fourer dans le goſier une gouſſe d'ail broyée dans de l'huile. Il eſt encore bon de mêler continuellement de l'herbe aux poux dans leur nourriture. S'il leur arrive de manger des lupins amers, on en voit auſſitôt la graine paroître ſous leurs yeux, & elle ſeroit capable de les faire mourir, ſi on ne l'en retiroit pas en leur perçant légérement la peau avec une aiguille. Quand on leur a fait cette opération, on panſe leurs yeux à l'extérieur ſoit avec du jus de pourpier & du lait de femme, ſoit avec du ſel Ammoniac mêlé en parties égales avec du miel & du cumin. Pour leur ôter la vermine, on prend de l'herbe aux poux & du cumin grillé en parties égales, que l'on broie enſemble dans du vin trempé avec de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins amers, & on en frotte la racine de leurs plumes, de façon qu'elle ſoit pénétrée de ce remede.

CHAPITRE XXVIII.

IL eſt très-aiſé de nourrir des paons, à moins que l'on ne ſoit dans le cas de craindre les voleurs ou les animaux qui en veulent à ces oiſeaux. Ils trouvent communément eux-mêmes leur

nourriture & celle de leurs petits en errant dans les champs, & ils montent le ſoir ſur les plus hauts arbres. Il n'y a qu'une attention à avoir à leur égard, qui conſiſte à ſauver du renard les femelles qui couvent, ce qu'elles font ordinairement dans les champs. C'eſt ce qui fait que leur condition eſt plus heureuſe quand on les éleve dans de petites Iſles. Cinq femelles ſuffiſent à un mâle. Les mâles caſſent leurs œufs & perſécutent leurs petits, comme s'ils n'en étoient point les peres, juſqu'à ce que la crête qui les diſtingue des autres oiſeaux leur ſoit venue. Ils commencent à être en chaleur aux Ides (1) de Février. Des fêves légérement grillées les excitent au plaiſir, pourvu qu'on les leur donne tiedes tous les cinq jours. Il ſuffira d'en donner ſix *cyathi* à chaque paon. Toutes les fois que le mâle recourbe autour de ſon corps la queue brillante dont il eſt revêtu, & qu'il étale l'extrémité de ſes plumes garnies d'yeux (2) en courant & en jettant un cri aigu, c'eſt une preuve qu'il deſire la femelle. Si l'on fait couver des œufs de paones à des poules, les meres que l'on exemptera par là

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Palladius donne le nom d'yeux aux mouchetures qui couvrent la queue des paons, ſans doute par alluſion à la Fable qui vouloit que Junon eût appliqué les yeux d'Argus ſur les plumes d'un paon. Voyez les Métamorphoſes d'Ovide, Liv. I.

de

de couver pourront pondre trois fois par an Leur premiere ponte eſt communément de cinq œufs ; la ſeconde de quatre & la troiſieme de trois ou de deux. Mais quand on ſuivra la méthode de faire couver des œufs de paones par des poules, il faudra choiſir des poules qui ſoient bonnes nourrices. On leur donnera neuf œufs à couver pendant neuf jours, à datter de celui où la Lune commencera à croître, ſçavoir, cinq de paones & les autres de poules. Le dixieme jour on retirera tous les œufs de poules, & on en remettra autant de nouveaux, afin que ces derniers œufs de poules puiſſent éclorre avec ceux de paones au trentieme jour de la Lune, c'eſt-à-dire, trente jours pleins après qu'on aura mis les premiers. On aura ſoin de retourner ſouvent avec la main les œufs de paones qui ſeront ſous les poules, parce que celles-ci auroient de la peine à le faire elles-mêmes. On les marquera auſſi d'un côté, pour ſe rappeller qu'on les aura retournés ſucceſſivement. Il faut cependant choiſir pour cette opération de très-grandes poules, parce que, ſi elles étoient petites, il faudroit leur donner moins d'œufs à couver. Si l'on veut tranſporter les paonaux éclos ſous pluſieurs poules auprès d'une ſeule qui leur ſervira de nourrice, Columelle prétend (3) qu'il ſuffira dans ce cas-là de

(3) Voy. le Chap. XI. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. VIII.

lui en donner vingt-cinq : pour moi, il me ſemble que, ſi l'on veut qu'ils ſoient bien élevés, il ſuffit de lui en donner quinze. On donnera les premiers jours aux paoneaux de la farine d'orge arroſée de vin, ou un petit potage froid de tel légume ou de tel grain que ce ſoit. On y ajoutera par la ſuite des poireaux hachés, ou du fromage nouveau qui ſoit bien égouté, parce que le petit lait leur eſt contraire. On peut auſſi leur donner des ſauterelles auxquelles on aura arraché les pattes. C'eſt ainſi qu'il faut les nourrir juſqu'à l'âge de ſix mois : paſſé ce temps, on pourra leur donner habituellement de l'orge. Cependant on peut les envoyer en toute sûreté aux champs dès le trente-cinquieme jour après leur naiſſance, pour y chercher leur pâture dans la compagnie de leur nourrice, qui les rappellera à la Métairie par ſes hoquets. On les guérira de la pepie & des indigeſtions avec les mêmes remedes que ceux dont on ſe ſert pour traiter les poules. C'eſt un temps de criſe pour eux lorſque leur crête commence à pouſſer, car ils ſont alors en langueur, ni plus ni moins que les enfans dans le temps que leurs petites dents travaillent à percer leurs gencives gonflées.

CHAPITRE XXIX.

IL faut avoir ſoin, quand on veut élever des faiſans, d'en avoir de jeunes qui puiſſent être féconds, c'eſt-à-dire, de ceux qui feront nés l'année précédente, parce que les vieux ne peuvent jamais l'être. Ils recherchent la femelle au mois de Mars ou d'Avril. Deux femelles ſuffiſent à un mâle, parce que cet oiſeau n'a pas autant de lubricité que les autres. Les femelles pondent une fois par an. Leur ponte ſe réduit ordinairement à vingt œufs. Les poules couveront ces œufs mieux que les faiſandes elles-mêmes, pourvu qu'entre les œufs que l'on donnera à couver à une poule il n'y en ait que quinze de faiſande, & que les autres ſoient de poules. On obſervera, quant à la Lune & aux jours, ce que nous avons preſcrit par rapport aux autres oiſeaux. Les petits éclorront le trentieme jour de l'incubation. On les nourrira pendant quinze jours de farine d'orge bouillie & tiede, ſur laquelle on verſera quelques gouttes de vin : par la ſuite on leur donnera du froment concaſſé, des ſauterelles & des œufs de fourmis. Il eſt conſtant qu'il faut les empêcher d'approcher de l'eau, ſi l'on ne veut point que la pepie les faſſe périr. S'ils viennent à l'avoir, on leur frottera habituel-

lement le bec avec de l'ail broyé dans de la poix liquide, ou bien on l'extirpera comme on a coutume de le faire aux poules. La méthode pour les engraiſſer conſiſte à les renfermer pendant trente jours, & à leur donner, pendant le temps qu'ils ſeront renfermés, un *modius* de farine de froment paitrie en très-petites boulettes, ou, ſi l'on veut leur donner de la farine d'orge, il en faudra un *modius* & demi pour conſommer leur engrais pendant le temps que nous venons de preſcrire. Néanmoins, il faut avoir ſoin que les boulettes qu'on leur fourrera dans le goſier ſoient graiſſées d'huile, de crainte qu'elles ne s'arrêtent à la racine de leur langue, ce qui les feroit périr ſur le champ. On aura auſſi la plus grande attention à ne leur point donner de mangeaille nouvelle avant qu'ils aient digéré l'ancienne, parce que le poids de la nourriture qui ſeroit reſtée dans leur eſtomac les feroit très-aiſément mourir.

CHAPITRE XXX.

Il eſt conſtant que les oies ne ſe ſoutiennent pas aiſément ſans herbes, non plus que ſans eau. Cet oiſeau eſt pernicieux aux terreins enſemencés, parce qu'il nuit autant aux ſemences par ſa morſure que par ſa fiente. On tire un revenu de ſes petits & de ſes plumes, que l'on arrache dans

l'Automne & au Printemps. Trois femelles suffisent à un mâle. S'il n'y a pas de riviere dans l'endroit où on les éleve, on leur fera une mare d'eau, & si l'on manque d'herbes, on semera pour leur nourriture du trefle, du fenu-Grec, de la chicorée sauvage & des petites laitues. Les oies blanches sont les plus fécondes ; les mêlangées ou les brunes le sont moins, parce qu'elles ont passé du genre sauvage à l'état de domesticité. Elles couvent depuis les Calendes (1) de Mars jusqu'au Solstice d'Eté. Elles pondront un plus grand nombre d'œufs, lorsqu'on les fera couver à des poules. Nous permettons cependant aux meres qui ne pondent plus d'élever les petits de leur derniere ponte. Lorsqu'elles sont prêtes à pondre, on les conduit à leur logette, & pour peu qu'on l'ait fait une seule fois, elles conserveront l'habitude d'y aller d'elles-mêmes. On fait couver aux poules des œufs d'oies de même que des œufs de paones, mais on met des orties sous ceux d'oies, de peur qu'ils ne soient endommagés. Il faut nourrir les oisons dans leur logette les dix premiers jours après leur naissance : passé ce temps, on pourra les en faire sortir par un temps serein, pour les mener dans des endroits où il n'y ait point d'orties, parce qu'ils en redoutent les piquans. On les engraisse

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

très-bien à l'âge de quatre mois, parce qu'ils engraiſſent mieux quand ils ſont dans un âge tendre. On leur donnera à cet effet du gruau trois fois par jour. On leur interdira la liberté d'aller au loin, & on les enfermera dans un lieu obſcur & chaud : en ſuivant cette méthode, les plus vieilles même engraiſſeront en deux mois, car, pour ce qui eſt des jeunes, il arrive ſouvent qu'elles ſont engraiſſées dès le trentieme jour. On les engraiſſera encore mieux en leur donnant du millet trempé dans de l'eau, tant qu'elles en voudront. On peut mêler toutes ſortes de légumes dans leur nourriture à l'exception de l'ers. Il faut auſſi prendre garde que leurs petits n'avalent des poils d'animaux. Les Grecs, pour engraiſſer les oies, font détremper dans de l'eau chaude deux parties de gruau & quatre parties de ſon, & leur donnent de cette nourriture à diſcrétion. Ils facilitent auſſi leur engrais en les faiſant boire trois fois par jour. Ils leur donnent même de l'eau au milieu de la nuit. Mais ſi l'on veut que leur foie s'attendriſſe, on roulera en petites boulettes des figues ſeches broyées & trempées dans de l'eau, & on leur en donnera au bout de trente jours d'engrais, & cela pendant vingt jours conſécutifs.

CHAPITRE XXXI.

CES arrangemens faits, on pourvoira au reste. En effet, il faudra encore avoir auprès de la Métairie deux réservoirs d'eau creusés dans le sol ou taillés dans la pierre, qu'il soit facile de remplir d'eau de fontaine ou de pluie : l'un servira aux bestiaux ou aux oiseaux aquatiques, & l'on mettra tremper dans l'autre les baguettes, les cuirs, les lupins & toutes les autres choses que les Paysans sont dans l'usage de plonger dans l'eau.

CHAPITRE XXXII.

N'IMPORTE en quel endroit on serrera le foin, la paille, le bois & les cannes, pourvu que cet endroit soit sec, ouvert à tout vent & éloigné de la Métairie, à cause des accidens qui peuvent résulter des incendies.

CHAPITRE XXXIII.

LE tas à fumier doit avoir sa place dans un lieu très-humide, & qui soit hors de la portée du

corps-de-logis du Propriétaire, à cause de la mauvaise odeur qu'il exhale. L'abondance de l'eau procurera au fumier l'avantage de faire mourir les graines d'épines qui pourront s'y trouver entremêlées. Le crottin d'âne est le premier de tous les fumiers, surtout pour les jardins : vient ensuite celui des brebis, des chevres & des bêtes de somme; mais la fiente de porc est le pire de tous : la cendre est un excellent fumier. Quoique la fiente de pigeon soit le fumier le plus chaud, celle des autres oiseaux ne laisse pas d'avoir son mérite, si l'on en excepte les oiseaux de marais. Un fumier qui aura pourri pendant une année sera bon pour les terres ensemencées, & n'engendrera point d'herbes; plus vieux, il seroit moins bon ; au lieu qu'un fumier nouveau sera excellent pour faire foisonner les herbes dans les prés. Les immondices de la mer lavées dans de l'eau douce & mêlées avec d'autres ordures tiendront aussi lieu de fumier, ainsi que le limon qu'auront déposé les eaux de source ou les rivieres en débordant.

CHAPITRE XXXIV.

LES jardins & les vergers doivent être très-près de la maison. Il faut que le jardin soit précisément au-dessous du tas à fumier, dont le

ſuc ſeul le fertiliſera, & très-éloigné de l'aire, parce que la pouſſiere de la paille lui ſeroit pernicieuſe. Un terrein plat légérement incliné & arroſé par une eau courante, qui ſe partage en différens bras, eſt une heureuſe poſition pour un jardin. Si l'on n'a pas d'eau de ſource, il faut ou creuſer un puits en terre, où ſi l'on ne peut pas y parvenir, conſtruire ſur terre un réſervoir que la pluie fournira d'eau, afin que le jardin puiſſe être arroſé pendant les grandes chaleurs de l'Eté. Au défaut de toutes ces reſſources, on ne laiſſera pas de pouvoir avoir un jardin, pourvu qu'on le bêche à plus de trois ou quatre pieds de profondeur comme une terre qu'on façonneroit au *paſtinum* (1), parce que, quand il aura reçu un apprêt de cette nature, il ne s'inquiétera point des ſéchereſſes. Quoique toutes les eſpeces de terre conviennent à un jardin, pourvu qu'elles ſoient aidées de fumier à proportion de leur beſoin, il en eſt cependant telles eſpeces qu'il faut éviter dans le choix, telles que la craie que nous nommons *argilla* (2) & la terre rouge. On aura auſſi l'attention de diſtribuer en deux portions les jardins qui n'auront point la reſſource d'une humidité naturelle, & d'expoſer au Midi celle que l'on voudra cultiver en Hiver, & au Septentrion celle que l'on voudra cul-

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI.

(2) C'eſt-à-dire, *de l'argille*.

tiver en Eté. Les jardins doivent de plus être fermés : mais il y a plusieurs façons de les enclorre. Les uns renferment du mortier entre des planches qui lui servent de moules, & font ainsi des murs qui ressemblent à ceux de briques. Ceux qui ont le moyen de le faire, construisent des murailles de mortier & de pierres. Le plus grand nombre entasse des pierres arrangées par ordre, sans y employer de mortier. Quelques-uns entourent de fossés le terrein qu'ils veulent cultiver, mais c'est une méthode qu'il faut éviter, à moins que le terrein que l'on cultive ne soit marécageux, parce que ces sortes de fossés attirent à eux toute l'humidité du jardin. D'autres distribuent des pieds & des graines d'épines sur les bords du jardin, pour lui servir de rampart. Mais la meilleure méthode consiste à cueillir de la graine tant de ronces que de l'épine connue sous le nom de *rubus caninus* (3) quand elle est mure, & à en mêler avec de la farine d'ers trempée dans de l'eau ; ensuite à en couvrir de vieux cordages de genêt d'Espagne, de façon que cette graine pénetre l'intérieur de ces cordages & s'y conserve jusqu'au commencement du Printemps; auquel temps on creusera, dans l'endroit où l'on veut former une haie, deux tranchées d'un pied & demi de profondeur éloignées l'une de l'autre de trois pieds, puis on couchera le long

---

(3) Nous l'appellons *rose de chien* ou *gratecu.*

de chacune de ces tranchées les cordages garnis de leur graine, & on les recouvrira légérement de terre. Moyennant cela, les buiſſons paroîtront le trentieme jour, & tant qu'ils feront jeunes, il faudra faciliter leur croiſſance avec des appuis, qui ſerviront à les réunir dans les intervalles qu'ils n'auront point remplis. Il n'y a point de doute qu'il ne faille partager le jardin de telle façon que la partie deſtinée à être enſemencée en Automne ſoit façonnée au *paſtinum* (1) dans le Printemps, & que celle qui doit l'être au Printemps ſoit bêchée pendant l'Automne : c'eſt le moyen que ces deux labours au *paſtinum* (1) fermentent l'un au grand froid & l'autre au Soleil. Il faut faire des planches qui ſoient longues & étroites, c'eſt-à-dire, qui n'aient que ſix pieds de large ſur douze de long, afin qu'on puiſſe les partager en deux, pour les purger des mauvaiſes herbes tant d'un côté que de l'autre (4). Au reſte, les bords en ſeront redreſſés à la hauteur de deux pieds dans les climats humides ou arroſés, au lieu qu'il ſuffira qu'ils ſoient élevés d'un pied dans les climats ſecs. Il faudra (ſi l'on eſt dans

(4) Si les planches avoient plus de ſix pieds de large, le Jardinier, en ſe tenant dans le ſentier de droite ou de gauche, ne pourroit pas y étendre la main au-delà de trois pieds pour en arracher les mauvaiſes herbes, ſans courir le riſque de tomber en devant ſur les plantes potageres dont elles ſeroient couvertes.

l'uſage de faire couler l'eau ſur les planches pour les arroſer) que les eſpaces qui les ſépareront ſoient plus élevés que la planche elle-même, afin que l'eau ſe rende plus aiſément ſur la planche lorſqu'elle viendra d'un lieu qui la dominera, & qu'après l'avoir bien abbreuvée, elle puiſſe être chaſſée & détournée ſur d'autres planches. Quoique nous aſſignions par la ſuite les temps de chaque enſemencement mois par mois, chacun ſe réglera cependant ſur la nature du pays & du climat qu'il habite. L'enſemencement d'Automne ſe fera de meilleure heure dans les pays froids que dans les pays chauds, & celui du Printemps s'y fera plus tard, au lieu que l'enſemencement d'Automne peut être fait plus tard dans les contrées chaudes, comme celui du Printemps peut y être fait plutôt. Il faut toujours ſemer pendant que la Lune croît, & couper ou cueillir quand elle décroît.

CHAPITRE XXXV.

REMEDE contre les nuées & contre la rouille: lorſqu'on ſe verra menacé de nuées, on brûlera en différens tas toutes les pailles & toutes les immondices diſperſées dans le jardin. On vante beaucoup de remedes contre la grêle, tels que d'envelopper une meule dans un morceau d'étof-

ſe de couleur de roſe, de lever contre le Ciel, d'une façon menaçante, des haches enſanglantées, d'entourer tout le jardin de coulevrée, d'attacher un hibou les aîles étendues, de frotter de ſuif d'ours les inſtrumens de fer avec leſquels on doit travailler. Il y a des perſonnes qui conſervent de la graiſſe d'ours broyée dans de l'huile, & qui en frottent leurs ſerpettes avant de faire la taille : mais ce remede doit être fait en ſecret, & de façon qu'aucun de ceux qui taillent ne s'en apperçoive. Au reſte, l'on prétend que ſa vertu eſt ſi grande, qu'en l'employant, ni la gelée, ni les nuées, ni aucun animal ne peuvent plus cauſer aucun dommage, mais il eſt eſſentiel que la choſe ne ſoit point divulguée, autrement elle ne feroit aucun effet. On répand de la lie d'huile nouvelle ou de la ſuie priſe aux voutes, pour remédier aux moucherons & aux limaçons. Remede contre les fourmis : ſi la fourmilliere eſt dans le jardin même, on met auprès d'elle le cœur d'un hibou ; mais ſi les fourmis viennent du dehors, on trace une ligne autour du jardin avec de la cendre ou avec de l'argille blanche. Remede contre les chenilles : on trempe dans du jus de joubarbe ou dans du ſang de chenilles les graines que l'on doit ſemer. Il faut ſemer des pois chiches entre les légumes, à cauſe de pluſieurs animaux qui leur nuiroient ſans cela. Il y a des perſonnes qui jettent ſur les chenilles de la cendre de figuier ; les mêmes per-

ſonnes ſement auſſi ou du moins ſuſpendent dans leur jardin de la ſcille. Quelques-uns, pour remédier aux chenilles & aux autres animaux, font faire le tour du jardin à une femme ſans ceinture, les cheveux épars & les piés nuds dans le temps de ſes regles; d'autres attachent avec des clous en différens endroits du jardin des écreviſſes de riviere. Remede contre les animaux qui nuiſent aux vignes : on plonge dans de l'huile les cantharides qui ſe trouvent communément ſur les roſes, & on les y laiſſe pourrir; enſuite, lorſque l'on veut tailler la vigne, on frotte de cette huile les ſerpettes dont on doit ſe ſervir. On fait mourir les punaiſes ſoit avec de la lie d'huile & du fiel de bœuf, dont on frotte les lits ou les autres endroits qui en ſont infectés, ſoit avec des feuilles de lierre broyées dans de l'huile, ſoit par l'odeur des ſangſues brûlées (1). Pour empêcher que les légumes n'engendrent des animaux pernicieux, faites ſécher dans l'écaille d'une tortue toutes les graines que vous aurez à ſemer, ou bien ſemez de la mente en pluſieurs endroits de votre jardin, & particuliérement entre les choux : on prétend qu'un peu d'ers ſemé ſur-tout dans les endroits où il doit venir des racines ou des raves, produit le même effet. On

(1) D'un autre côté l'odeur de la punaiſe brûlée chaſſe auſſi les ſangſues, ſi nous en croyons Columelle. Voy. le Chap. XVIII. de ſon Economie rurale, Liv. VI.

dit encore qu'en répandant ſur les légumes du vinaigre mordant mêlé avec du jus de juſquiame, on fait mourir les pucerons dont ces légumes ſont infectés. On dit auſſi qu'on chaſſe les chenilles en brûlant par tout le jardin des tiges d'ail ſans têtes, & en répandant l'odeur de cette fumée en différens endroits. Si l'on veut garantir les vignes de ces animaux, on prétend qu'il faut frotter les ſerpettes avec de l'ail broyé. On les empêche auſſi de pulluler en allumant du bitume & du ſouffre autour des troncs d'arbres ou des pieds de vignes, ou en faiſant bouillir dans de l'eau des chenilles priſes dans le jardin voiſin, & en arroſant enſuite le ſien avec cette eau. Pour empêcher les cantharides de faire tort aux vignes, il faut en écraſer ſur la pierre qui ſert à aiguiſer les ſerpettes. Démocritus (2) aſſure qu'aucune bête ne pourra nuire aux arbres ni à telle ſemence que ce ſoit, ſi l'on met dans un vaſe de terre cuite plein d'eau & couvert, une grande quantité d'écreviſſes de riviere, ou au moins dix de celles de mer, que les Grecs appellent παγέρες, qu'enſuite on expoſe le vaſe en plein air, pendant l'eſpace de dix jours, afin qu'elles s'évaporent au Soleil, & qu'on arroſe de cette eau tout ce que l'on voudra conſerver intact, en répétant la même opération

(2) Voy. la Note 23 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

tous les jours, jufqu'à ce que les plantes que l'on veut avoir foient venues, & qu'elles aient acquis une certaine force. On chaffe les fourmis en verfant de l'origan & du fouffre broyés fur l'ouverture qui fert de paffage à la fourmilliere. La même recette eft également bonne contre les abeilles. Il en fera de même fi l'on brûle des coquilles d'efcargots vuides, & que l'on bouche le paffage de ces infectes avec cette cendre. On met en fuite les moucherons en jettant fur eux du galbanum ou du fouffre, ainfi que les pucerons en répandant fouvent fur le pavé de la lie d'huile ou du cumin fauvage broyé dans de l'eau, ou de la graine de concombre fauvage infufée dans de l'eau, ou de l'eau dans laquelle on aura fait tremper des lupins mêlés avec de la coulevrée blanche amere. Si l'on verfe dans un plat de la lie d'huile épaiffe, & qu'on la mette chez foi pendant la nuit, les rats s'y prendront & en mourront. Il en fera de même fi l'on mêle du fromage, ou du pain, ou de la graiffe, ou du gruau avec de l'hellebore noir, & qu'on leur préfente ce ragoût. Une infufion de concombre fauvage & de coloquinte ne leur fera pas moins funefte. Apuleius affure que, pour remédier aux rats fauvages, il faut faire macérer les graines dans du fiel de bœuf avant de les jetter en terre. Quelques perfonnes bouchent les trous de ces animaux avec des feuilles de laurier-rofe, de forte qu'après les avoir rongées, ils meurent

des

des efforts qu'ils font pour sortir. Voici comment les Grecs font la chasse aux taupes : ils font percer une noix ou toute autre espece de fruit également solide, qu'ils remplissent de paille & de cire mêlées avec du souffre, après quoi ils font boucher bien exactement tous les petits passages des taupes & tous les conduits par lesquels elles respirent, à l'exception d'un seul qui soit large, & à l'entrée duquel ils font mettre cette noix tandis qu'elle est allumée en-dedans, de façon qu'elle puisse recevoir d'un côté le vent qu'elle transmettra de l'autre côté, moyennant quoi les trous se trouvant remplis de fumée, les taupes s'enfuient aussitôt ou meurent. Si l'on remplit de cendre de chêne les ouvertures des trous des rats sauvages, ils gagneront la galle à force de toucher souvent à cette cendre & finiront par périr. On met les serpens en fuite avec presque toute sorte de matieres ameres ; & toute fumée de mauvaise odeur est bien-faisante en ce qu'elle préserve de leur souffle pernicieux. Brûlons donc du galbanum, ou des cornes de cerf, ou des racines de lys, ou des ongles de chevre. Ce sont toutes matieres qui écartent ces monstres venimeux. Les Grecs imaginent que, lorsque des nuées de sauterelles s'élevent tout à coup, il pourra arriver qu'elles passeront sans causer de dommage, si tout le monde se tient caché dans la maison, & que, quand même les gens seroient en plein air lorsqu'ils les obser-

veront, elles ne nuiront néanmoins à aucun fruit, pourvu qu'ils ſe retirent auſſi-tôt tous à la maiſon. On dit auſſi qu'un moyen sûr pour chaſſer ces nuées eſt de verſer de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins amers ou des concombres ſauvages, en la mêlant avec de la ſaumure. Quelques perſonnes penſent qu'on peut mettre en fuite les ſauterelles ou les ſcorpions, en brûlant quelques-uns de ces animaux au milieu de leurs ſemblables. D'autres pourſuivent les chenilles avec de la cendre de figuier. Si elles réſiſtent à ce remede, on en fait bouillir quelques-unes dans de l'urine de bœuf & de la lie d'huile mêlées enſemble par parties égales, &, lorſque cette liqueur eſt refroidie, on en arroſe tous les légumes. Les Grecs donnent le nom de πρασοκούριδες (3) aux animaux qui cauſent ordinairement du dommage dans les Jardins. Il faudra couvrir légérement de terre, dans l'endroit où ces animaux ſe feront le plus multipliés, le ventricule d'un mouton à l'inſtant qu'il aura été tué & ſans en vuider les ordures. Deux jours après on y trouvera ces animaux raſſemblés par tas, & pour peu que l'on répete cette opération deux ou trois fois, on détruira toutes ces eſpe-

(3) Ce ſont de petits inſectes qui rongent les légumes & ſur-tout les poireaux, raiſon pour laquelle ils étoient ainſi nommés de πράσον, qui veut dire *poireau*, & de κείρω, qui veut dire *tondre*.

ces d'animaux malfaiſans. On croit qu'on peut ſe garantir de la grêle, en portant autour de ſes domaines une peau de crocodile, ou d'hyene, ou de veau marin, & en la ſuſpendant à l'entrée de la Métairie ou de la cour, lorſqu'on ſe verra menacé de cet accident. On prétend auſſi que ſi l'on ſe promene dans les vignes en portant dans la main droite une tortue de marais renverſée ſur le dos, & qu'à ſon retour on la poſe à terre dans la même ſituation, en rempliſſant le creux formé par la courbure de ſon dos de mottes de terre, pour l'empêcher de ſe retourner & la forcer de reſter couchée ſur le dos, les nuées les plus dangereuſes paſſeront légérement ſur l'endroit muni de ce préſervatif. Il y a des perſonnes qui, auſſitôt qu'elles ſe voient menacées de ce péril, reçoivent l'image de la nuée dans un miroir qu'elles lui preſentent en face, & viennent à bout de la détourner par ce moyen (ſoit que cette nuée ſe déplaiſe en ſe voyant, ſoit qu'étant, pour ainſi dire, doublée, elle cede la place à celle qu'elle voit). On croit auſſi qu'une peau de veau marin, jettée ſur un petit ſep au milieu d'un vignoble, a quelquefois préſervé le vignoble entier des accidens qui le menaçoient. On prétend que toutes les ſemences d'un jardin ou d'un champ ſont à l'abri de tout accident & de toute bête malfaiſante, lorſqu'on les a fait macérer, avant de les jetter en terre, avec des racines de concombre ſauvage broyées.

Il faut aussi mettre dans son jardin le crâne d'une cavale qui ait souffert les approches de l'étalon, ou même celui d'une âneſſe, parce que l'un & l'autre paſſent pour féconder par leur préſence tout ce qui les environne.

CHAPITRE XXXVI.

L'Aire doit n'être pas éloignée de la Métairie, tant pour faciliter le tranſport du bled, qu'afin de le mettre plus à l'abri de la fraude, parce que chacun ſe méfiera du voiſinage du Propriétaire ou de l'Agent. Au ſurplus, il faut qu'elle ſoit ou pavée de caillou, ou taillée dans le roc d'une montagne, ou que ce ſoit un terrein qui ait été affermi, vers le temps où le bled doit être battu, tant par les pieds des beſtiaux que par l'eau dont on l'aura imbibé. Elle doit de plus être cloſe & munie de forts barreaux, à cauſe des bêtes de ſomme qu'on y fera entrer dans le temps où l'on battra le bled. Il faut avoir dans ſon voiſinage un autre terrein plat & bien découvert, dans lequel on puiſſe tranſporter les bleds pour y être raffraîchis avant d'être ſerrés dans les greniers; précaution qui ſera utile pour qu'ils ſe gardent longtemps. On pratiquera auſſi auprès de l'aire de tel côté que ce ſoit, ſur-tout dans les contrées humides, un couvert ſous le-

quel on mettra les bleds à la hâte dans le cas de pluies imprévues (si la nécessité y contraint) soit qu'ils soient purgés de toute immondice, soit qu'ils ne soient battus qu'à demi. Quant à l'aire elle-même, elle sera placée dans un lieu élevé & où le vent donne de tous les côtés, pourvu néanmoins qu'elle soit éloignée des jardins, des vignes & des vergers, parce que, si le fumier & la paille sont utiles aux racines des arbrisseaux, d'un autre côté, lorsque ces matieres s'attachent à leurs feuilles, elles les percent & les font infailliblement dessécher.

CHAPITRE XXXVII.

ON placera le domicile des abeilles près du corps-de-logis du Propriétaire dans un coin du jardin retiré, exposé au Soleil, à l'abri des vents & très-chaud. La forme en sera quarrée pour en écarter les voleurs, & le défendre de l'approche des hommes & des bestiaux. Il faut que les fleurs y abondent : c'est pourquoi on s'attachera à les multiplier soit en herbes, soit en arbustes, soit en arbres. On y aura en herbes de l'origan, du thym, du serpolet, de la sarriette, de la melisse, des violettes sauvages, de l'asphodele, de la citronelle, de la marjolaine, de cette jacinthe

que l'on appelle *iris* ou *gladiolus* (1) à cauſe de ſa reſſemblance avec un petit glaive, du narciſſe, du ſaffran & d'autres herbes dont l'odeur, ainſi que la fleur, ſoient très-agréables; en arbuſtes, des roſes, des lys, des fêves, du romarin, du lierre; en arbres francs, des jujubiers, des amandiers, des pêchers, des poiriers & d'autres arbres fruitiers, dont la fleur ne rende aucune amertume lorſqu'on la ſuce; en arbres ſauvages, des chênes qui produiſent le gland, des térébinthes, des lentiſques, des cedres, des tilleuls, des petites yeuſes & des pins; mais on en écartera les ifs qui ſont nuiſibles à ces inſectes. Le ſuc du thym donne le miel du meilleur acabit; la tymbre, le ſerpolet ou l'origan donnent le ſecond miel; le romarin & la ſarriette donnent le troiſieme. Les autres plantes, telles que l'arbouſier & les légumes donnent un miel d'un goût ſauvage. Les arbres ſeront plantés du côté du Septentrion; on arrangera les arbriſſeaux & les arbuſtes par ordre ſous les murailles, & l'on ſemera les herbes dans le ſurplus du terrein au-delà des arbuſtes. Il faut y amener une fontaine ou un ruiſſeau, dont le cours ſoit lent & qui forme des mares d'eau baſſes, qui ſeront couvertes de broſſailles clairſemées, & qui ſerviront de ſieges

(1) C'eſt-à-dire, *un petit glaive*. C'eſt vraiſemblablement l'*iris bulbeux* de l'Emery.

aſſurés aux abeilles lorſqu'elles viendront y boire. Mais il faut que les domiciles des abeilles ſoient éloignés de tout ce qui exhale une mauvaiſe odeur, comme les bains, les étables, les égoûts de la cuiſine. On les garantira en outre des animaux qui en veulent à ces inſectes, tels que les lézards, les cloportes & autres ſemblables. On effrayera auſſi les oiſeaux avec des épouvantails, de vieux drapeaux & des ſonnettes. Le Gardien des abeilles s'approchera ſouvent d'elles, en obſervant d'être propre & chaſte dans le temps qu'il les viſitera, & d'avoir de nouvelles ruches prêtes à recevoir la jeuneſſe des eſſains qui eſt ſans expérience. On évitera les odeurs de bourbe & d'écreviſſe brûlée (2), ainſi que les endroits qui répondent à la voix humaine en la contrefaiſant. On ſe gardera d'avoir des herbes de

---

(2) On eſt étonné de voir tous les anciens Auteurs Economiques prendre tant de précautions contre l'odeur de l'écreviſſe brûlée (Voy. Columelle, Liv. IX. Chap. V. de ſon Economie rurale, & Pline 11, 18), & l'on ſeroit tenté de croire non-ſeulement que les Anciens en faiſoient une conſommation prodigieuſe pour leurs tables, mais encore qu'ils ne les mangeoient que grillées, ce qui ne ſeroit cependant pas un excellent ragoût, ſi l'on ne ſavoit pas d'ailleurs qu'ils en grilloient ſouvent pour les employer en remedes, par exemple, contre la morſure des chiens enragés, Pline 32, 5, contre la chûte des cheveux, *id.* 32, 10 &c. Ce Naturaliſte les recommande même contre la brûlure des arbres & contre les mauvais brouillards, 18, 29.

tithymalle, d'hellebore, de tapsie, d'absynthe; de concombre sauvage, ou aucune plante amere qui soit contraire à la composition d'un suc aussi doux que le miel.

CHAPITRE XXXVIII.

LES meilleures ruches sont celles qui sont faites d'écorce de liége, parce qu'elles sont impénétrables au chaud comme au froid, tels vifs qu'ils soient. On peut néanmoins en faire de férules. Au défaut de férules, on les fera avec des baguettes d'osier, ou avec du bois soit creusé, soit scié en planches comme celui des cuves. Les ruches de terre cuite sont les pires de toutes, parce qu'elles sont glaçantes en Hiver, & brûlantes en Eté. Au reste, il faudra construire dans l'endroit même que nous avons ordonné de clorre, des murs à hauteur d'appui, c'est-à-dire, de trois pieds d'élévation, que l'on revêtira d'un mortier de terre cuite, & que l'on crépira avec du stuc bien poli, pour parer aux dommages que causent ordinairement les lézards & les autres animaux qui se glissent par-dessus : on mettra ensuite les ruches sur ces murs, de façon que la pluie ne puisse pas pénétrer jusqu'à elles, avec l'attention de les séparer l'une de l'autre par de petits passages ouverts entre chacune. Il faut ce-

pendant que l'ouverture par laquelle les essains y entreront soit étroite, à cause du désastre que pourroit y occasionner le froid ou le chaud. Il n'est pas douteux qu'il faut élever un mur plus haut que le premier, qui réfléchira le Soleil sur le domicile des abeilles en le protégeant contre les vents froids. Toutes les ouvertures des ruches seront en face du Soleil d'Hiver, & il en faudra deux ou trois dans chaque panier, dont la largeur n'excede pas la grosseur du corps d'une abeille, parce que la petitesse du passage empêchera les animaux malfaisans de le forcer, ou que, s'ils attendent les abeilles pour les attaquer à leur sortie, celles-ci pourront sortir par un côté différent de celui où ils seront à l'affut.

CHAPITRE XXXIX.

LORSQUE l'on sera dans le cas de faire une emplette d'abeilles, on aura soin de n'acheter que des ruches qui soient bien remplies : or, on sera assuré qu'elles le sont, soit à l'inspection même de la ruche, soit au murmure considérable qui s'y fera entendre, soit aux rentrées ou aux sorties fréquentes de l'essain. Il faudra aussi les acheter dans le voisinage plutôt que dans un canton éloigné, de peur que le changement d'air ne vienne à les incommoder. Si cependant l'on

eſt dans le cas d'en faire venir de loin, on apportera les ruches ſur ſon col pendant la nuit, & l'on ſe gardera de les mettre en place ou de les ouvrir avant la chute du jour. On examinera enſuite, pendant trois jours de ſuite, ſi l'eſſain ne ſort point tout à la fois, parce que ce ſeroit un ſigne qu'il méditeroit ſa fuite. Nous donnerons par détail ce qu'il y aura à faire chaque mois pour obvier à cet accident & à d'autres. On croit cependant que les abeilles ne prennent jamais la fuite, lorſqu'on a frotté les ouvertures des paniers avec la fiente d'un veau premier-né.

CHAPITRE XL.

IL ne ſera pas mal-à-propos, lorſque l'abondance de l'eau en donnera la facilité, qu'un Chef de famille s'occupe du ſoin de conſtruire une ſalle de bains, parce que c'eſt une choſe qui contribue beaucoup à l'agrément & à la ſanté. On placera donc cette ſalle du côté où la chaleur ſe fera le plus ſentir, & dans un lieu exempt de toute humidité, de peur que le voiſinage de l'eau ne raffraîchiſſe les fourneaux. On donnera des jours à cette ſalle du côté du Midi & de celui du couchant d'Hiver, afin que l'aſpect du Soleil l'éclaire & la maintienne dans l'état où elle doit être pendant toute la journée. Voici

comme on fera le ſouterrein au-deſſus duquel les bains ſeront placés. On commencera par en couvrir l'aire de tuiles de deux pieds, de façon néanmoins que cette couverture forme vers le fourneau une inclinaiſon telle qu'une balle ne puiſſe pas ſe tenir deſſus ſans être forcée de rouler juſqu'au fourneau. C'eſt le moyen que la flamme qui tend néceſſairement en haut échauffe davantage les bains. On conſtruira ſur ce pavé des piliers de petites briques liées entre elles avec un mortier d'argille & de crin : ces piliers ſeront à la diſtance d'un pied & demi l'un de l'autre, & élevés de deux pieds & demi (1). On établira ſur ces piliers deux tuiles de deux pieds l'une ſur l'autre, que l'on couvrira d'un mortier de terre cuite qui ſervira de pavé, après quoi on y mettra du marbre ſi l'on en a ſuffiſamment. Quant au *miliarium* (2) de plomb qui ſera aſſis ſur un plateau de cuivre (3), on le

---

(1) Ces piliers en ſoutenant le plancher des bains, & en laiſſant des paſſages à la vapeur du fourneau par leur ſéparation, aideront cette vapeur à ſe communiquer au plancher.

(2) C'eſt le nom du vaſe dans lequel on faiſoit chauffer l'eau pour les bains : ce vaſe étoit haut & étroit (Voy. le Ch. 8. du L. V.) afin que, lorſqu'il étoit placé dans le milieu du braſier où le feu étoit le plus violent, l'eau pût s'y échauffer plus aiſément & plus promptement.

(3) On ne voit pas d'autre utilité à ce plateau, que celle d'eſſuier à lui ſeul toute l'action du feu, & d'en préſerver par conſéquent le *miliarium*, qui autrement auroit pû ſe fondre, puiſqu'il étoit de plomb.

mettra directement au-deſſus du fourneau, & on le fera paſſer entre les bains. Il y aura un tuyau dirigé vers ce *miliarium* (2), pour y conduire l'eau froide, & il en partira un autre de même calibre que le premier qui ſera dirigé vers le bain, pour y porter autant d'eau chaude que le premier tuyau aura porté d'eau froide dans le *miliarium* (2). Les ſalles de bain ſeront diſpoſées de façon qu'elles ne ſoient pas quarrées, mais que ſi elles ont, par exemple, quinze pieds de long, elles n'en aient que dix de large, parce que la chaleur dominera avec plus de force dans un lieu étroit. La forme du ſiege qui ſera dans le bain ſera à la volonté de chacun. Les ſalles de bains d'Eté recevront le jour du côté du Septentrion, & celles d'Hiver le recevront du côté du Midi. Il faut, ſi faire ſe peut, qu'elles ſoient ſituées de façon que toute leur lavaſſe puiſſe couler à travers les jardins. Les voutes de ces ſalles, qui ſeront faites en ouvrage de Signia, ſeront les plus ſolides; mais ſi on les fait de planches, ces planches ſeront ſoutenues avec des arcs de fer traverſés par des verges de fer. Si on ne veut point que ces voutes ſoient faites en planches, on mettra ſur ces arcs & ſur ces verges des tuiles de deux pieds raſſemblées par des crampons de fer, & liées entre elles avec un mortier de crin & d'argille, après quoi on les revêtira par-deſſous d'un enduit de terre cuite, qu'on embellira enſuite avec du ſtuc bien poli. On peut auſſi, ſi l'on conſulte ſes intérêts, faire ſes appartemens

d'Hiver au-deſſus des bains : c'eſt le moyen d'entretenir la chaleur ſous ſon habitation & d'épargner des fondations.

CHAPITRE XLI.

PUISQUE nous en ſommes ſur le chapitre des bains, il eſt bon de connoître le ciment dont on ſe ſert pour réparer les ouvrages deſtinés à contenir l'eau, tant chaude que froide, parce que ſi les bains viennent à ſe crevaſſer, on pourra y remédier ſur le champ. Voici la compoſition du ciment qu'on emploie pour réparer les ouvrages deſtinés à contenir de l'eau chaude : on prend de la poix dure, de la cire blanche, de l'étouppe, de la poix liquide, de la terre cuite réduite en poudre & de la fleur de chaux, de façon que le poids de la cire blanche ſoit égal à celui de la poix dure, & que celui de la poix liquide ſoit moitié du poids total de ce mêlange. On mêle toutes ces matieres enſemble, & après les avoir broyées dans un mortier, on fait remplir les crevaſſes de cette compoſition. Autre recette : on broie avec un pilon du ſel Ammoniac réduit en poudre, des figues, de l'étouppe & de la poix liquide, & on enduit les crevaſſes de cette compoſition. Autre recette : on enduit les crevaſſes de ſel Ammoniac & de ſouffre réduits l'un & l'autre en poudre, ou bien on

les en remplit. On les enduit auſſi de poix dure & de cire blanche mêlées enſemble & ſaupoudrées de ſel Ammoniac, & l'on fait paſſer le cautere par-deſſus cet enduit. On les enduit encore de fleur de chaux & d'huile mêlées enſemble, & l'on ſe garde bien d'y mettre de l'eau auſſitôt après. Autre recette : on mêle de la fleur de chaux avec du ſang de taureau & de l'huile, & l'on enduit les fentes avec cette compoſition. On broie encore enſemble des figues, de la poix dure & des écailles d'huitres ſeches, & on enduit avec attention les fentes avec ce mêlange. Voici auſſi le ciment qu'on emploie pour réparer les ouvrages deſtinés à contenir de l'eau froide : on broie enſemble avec un pilon du ſang de bœuf, de la fleur de chaux & du machefer, & on en fait une eſpece de cerat, dont on enduit ces ouvrages. On empêche également l'eau froide de filtrer entre des fentes, en les enduiſant de ſuif fondu mêlé avec de la cendre paſſée au crible.

CHAPITRE XLII.

SI l'on fait une grande conſommation d'eau dans les bains, il faudra que leurs égoûts ſe rendent aux Boulangeries, afin d'y moudre le bled avec des moulins à eau (1) qu'on y formera, &

(1) Il eſt ſingulier que Palladius ſoit le ſeul de nos Auteurs qui ait parlé des moulins à eau, encore n'eſt-ce que pour en

d'épargner par-là la peine des hommes & celle des bêtes.

CHAPITRE XLIII.

ON se pourvoira de tout l'attirail nécessaire à la campagne. Voici en quoi il consiste : des charrues simples, ou, si l'on cultive un pays plat qui en permette l'usage, des charrues à oreilles, par le moyen desquelles on fasse les raies du labour plus élevées, afin que les semences aient moins à craindre de la part de l'eau qui séjourne sur terre pendant l'Hiver; des hoyaux, des bêches, des serpettes pour tailler les arbres & la vigne. Item, des faulx, tant pour la moisson que pour la fenaison, des houes, des *lupi*, c'est-à-dire, des scies emmanchées tant grandes que petites, dont les plus grandes n'aient pas cependant plus d'un *cubitus*, afin de pouvoir être introduites facilement dans les troncs d'arbres ou dans les seps de vignes, à l'effet de les couper, ce qui seroit impratiquable avec une scie commune; des alênes

dire un seul mot, mais ce qui paroît bien plus singulier, c'est que les Anciens n'en aient presque point fait usage lorsqu'ils les ont une fois connus. En effet, Pline 18, 10, nous apprend que même de son temps la plus grande partie de l'Italie broyoit encore le bled, quoique les moulins à eau fussent connus. A quoi donc attribuer cette espece de mépris pour une des choses les plus utiles qui soient au monde, si ce n'est à la multitude des esclaves qu'il étoit important d'occuper?

pour enfoncer les sarmens dans les terres façonnées au *pastinum* (1), des serpettes tranchantes par le dos & faites en forme de croissant (2). Item, des petits couteaux recourbés avec lesquels on puisse couper aisément les rejettons secs des jeunes arbres, ou ceux qui empiettent sur le tronc. Item, de très-petites faucilles à dents, avec lesquelles on est dans l'usage de couper la fougere, de plus petites scies que celles dont nous avons parlé, des houes, des outils pour extirper les épines, des haches simples ou faites en forme de doloires, des sarcloirs simples ou à deux fourchons, ou des haches dont le dos ressemble à des rateaux. Item, des cauteres, des instrumens de fer, tant pour la castration que pour la tonte, ou pour le traitement des animaux malades; des tuniques de peau avec des capuchons, des guêtres & des gants de peau qui puissent servir non-seulement dans les forêts mais encore dans les buissons, tant aux travaux rustiques qu'à la chasse. Après avoir achevé tout ce qui concerne les préceptes généraux, nous allons à présent détailler les travaux de chaque mois de l'année, en commençant par celui de Janvier.

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI.

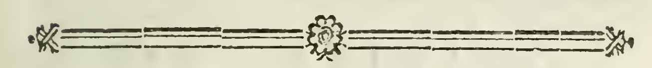
(2) Voyez-en la description dans le Chap. XXV. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. IV.

Fin du premier Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE SECOND.

JANVIER.

CHAPITRE PREMIER.

IL faut déchausser les vignes ce mois-ci dans les climats tempérés ; c'est ce que les Italiens appellent *excodicare* (1). Cette opération consiste à

(1) Ce mot ne se trouvant point dans les bons Auteurs, il paroît qu'il n'étoit usité que parmi les Paysans, d'où il faut

ouvrir, avec précaution, la terre à l'aide de la doloire autour du tronc de la vigne, & à y laisser des especes de lacs, après en avoir bien nettoyé toutes les racines, afin que la chaleur du Soleil & la pluie l'excitent à pousser.

CHAPITRE II.

Il faut nettoyer dès à présent les prés, & les mettre à l'abri des insultes des bestiaux dans les lieux exposés au Soleil, ou maigres, ou secs.

CHAPITRE III.

On peut déja donner le premier labour & les premiers apprêts aux campagnes grasses & seches. Au reste, il est mieux d'attacher les bœufs au joug par le col que par la tête. Lorsque les bœufs seront arrivés à l'endroit du sillon où le laboureur doit les faire retourner, il les retiendra & poussera le joug en avant, afin que leurs cols se raf-

conclutre que la langue Italique étoit celle du Vulgaire, au lieu que celle des gens instruits étoit la langue Romaine ou Latine. C'est ainsi que chez nous le peuple se sert de certains mots, pour exprimer les choses relatives aux métiers qu'il professe, dont les bons Auteurs s'abstiennent.

fraîchissent. Un sillon de labour ne doit pas avoir plus de cent vingt pieds de long; & il faut prendre garde de laisser de la terre entre les sillons sans la retourner. On éparpillera toutes les mottes de terre avec des doloires. Pour reconnoître si la terre a été remuée également par-tout, on fait passer une perche à travers les sillons, & cette précaution réitérée souvent empêche les bouviers de tomber dans la négligence sur ce point là. Il faut observer de ne pas labourer un champ lorsqu'il est bourbeux, ou lorsqu'il est humecté d'une pluie légere après de longues sécheresses (comme il arrive fréquemment); car on prétend qu'une terre, à laquelle on a touché pour la premiere fois dans le temps qu'elle étoit bourbeuse, ne peut plus être maniée de toute l'année, & l'on assure que, lorsqu'on en laboure une pendant que sa superficie est légérement humectée & que l'intérieur en est sec, elle devient stérile pour trois ans. C'est pourquoi, il faut donner le premier labour à des terres qui soient médiocrement humectées, sans être ni bourbeuses ni seches. Si ce sont des collines, on y fera les sillons en traverse sur les côtés de la hauteur, & on observera la même marche lorsqu'on les ensemencera.



CHAPITRE IV.

LORSQUE l'Hiver n'aura point été rude, on ſemera dans les climats tempérés, vers les Ides (1) de Janvier, de l'orge de Galatie (2), qui eſt un grain peſant & blanc: il en faudra huit *modii* pour enſemencer un *Jugerum*.

CHAPITRE V.

ON ſeme la geſſe ce mois-ci dans un terrein gras, ſous un climat humide. Il en faut trois *modii* pour enſemencer un *Jugerum*. Mais cette eſpece de ſemence réuſſit rarement, parce que les vents du Midi ou la ſéchereſſe, qui ſont des accidens preſque inévitables dans le temps qu'elle fleurit, en font tomber la fleur.

CHAPITRE VI.

ON ſeme à la fin de ce mois-ci la veſce que l'on a intention de ne pas couper en fourage, mais

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Voy. la Note 12 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

de récolter en graine. Il en faut ſix *modii* pour enſemencer un *Jugerum*. Il faut la ſemer après la ſeconde ou la troiſieme heure du jour (1), lorſque la roſée, qu'elle ne peut pas ſupporter, ſera diſparue, & dans une terre qui ait reçu le premier labour; mais on aura l'attention de la couvrir auſſi-tôt de terre, parce que, ſi elle reſtoit à découvert pendant la nuit, l'humidité de la nuit la corromproit. On obſervera de ne pas la ſemer avant le vingt-cinquieme jour de la Lune, autrement les limaçons la vexeroient.

CHAPITRE VII.

NOus ſemons en Italie le fenu-Grec que nous devons récolter en graine, à la fin du mois de Janvier, vers les Calendes (1) de Février. Six *modii* ſuffiſent pour enſemencer un *Jugerum*. Il faut que les ſillons de la terre, dans laquelle on le ſeme, ſoient drus ſans être profonds, parce qu'il vient difficilement, quand il eſt enfoncé de plus de quatre doigts en terre. C'eſt pourquoi il y a des perſonnes qui ne ſe ſervent que de

(1) Voy. la Note 4 du Chap. XI. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

charrues très-petites pour donner le premier labour à la terre dans laquelle elles le ſement, & qui le recouvrent auſſitôt de terre avec des ſarcloirs.

CHAPITRE VIII.

ON peut auſſi ſemer l'ers à la fin de ce mois-ci dans un terrein ſec & maigre. On en ſeme cinq *modii* par *Jugerum*.

CHAPITRE IX.

IL faut profiter des jours ſecs & ſereins de ce mois-ci pour ſarcler les bleds, quand il ne gele point. La plupart des Auteurs prétendent que c'eſt une opération qu'il ne faut jamais faire, parce qu'elle découvre ou qu'elle coupe les racines des bleds, de façon qu'ils périſſent aux froids qui viennent enſuite; mais il me ſemble qu'on peut la faire, pourvû que ce ne ſoit que dans des terreins pleins d'herbes. Au ſurplus, on ſarcle le froment & le bled *ador* (1) quand ils ont

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

quatre feuilles; l'orge, quand il en a cinq; les fèves & les légumes, lorsqu'ils sont élevés de quatre doigts sur terre. Pour le lupin qui n'a qu'une seule racine, il périroit si on le sarcloit : d'ailleurs il n'exige pas qu'on lui donne ce soin, parce qu'il fait mourir les herbes lui-même & sans le secours du Cultivateur. Quant à la fève, si on la sarcle deux fois, elle profitera d'autant mieux, & produira un fruit aussi recommandable par sa grosseur que remarquable par sa quantité, puisqu'il n'en faudra presque pas davantage pour combler la mesure d'un *modius* lorsqu'il sera moulu, qu'il n'en faudroit s'il étoit en cosses. En sarclant les plantes dans le temps qu'elles sont seches, c'est un petit secours qu'on leur procure contre la rouille. L'orge sur-tout doit être sarclé quand il est sec.

CHAPITRE X.

C'EST à présent le temps de façonner la terre au *pastinum* (1); ce qui se fait de trois façons, ou en fouillant un terrein dans toute son étendue, ou en y faisant des tranchées, ou en y creusant des fosses. Il faut fouiller un terrein dans toute son étendue quand il est en friche, afin de le dé-

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

barraſſer des troncs d'arbres ſauvages, & des racines de fougere ou de celles des autres mauvaiſes herbes. Mais quand ce ſont des jacheres qui ne ſont point embarraſſées, il faut les façonner au *paſtinum* (1) en y creuſant des foſſes, ou en y faiſant des tranchées, quoiqu'il ſera encore mieux d'y faire des tranchées, parce que ces tranchées livreront un paſſage à l'eau, de façon qu'elle abreuvera tout le terrein. On fera donc ces tranchées de la longueur que l'on voudra donner aux planches, & de deux pieds & demi ou de trois pieds de largeur, de façon que deux foſſoyeurs y travailleront enſemble au hoyau, en ſe réglant ſur une ligne qui ſera marquée au cordeau, & les creuſeront à la profondeur de trois pieds ou de deux pieds & demi. Après quoi, s'il s'agit d'un vignoble qui doive être cultivé à mains d'homme, ils laiſſeront ſans le remuer un intervalle de terrein égal à celui qu'ils auront labouré, & creuſeront une autre tranchée de la même maniere que la premiere, au lieu que s'il s'agit de vignobles qui doivent être labourés à la charrue (2), ils laiſſeront entre chaque tranchée un intervalle de cinq ou ſix pieds ſans le fouiller. Si l'on veut faire des foſſes, on leur donnera trois pieds de profondeur, deux pieds & demi de largeur &

(2) On ne laboure pas les vignes elles-mêmes à la charrue, mais on peut labourer ainſi le terrein qu'on aura laiſſé libre entre les ſeps allignés.

trois pieds de longueur. Soit que l'on cultive les vignobles à mains d'hommes, soit qu'on les cultive avec des bœufs (2), on laissera entre ces fosses, dans l'un ou l'autre cas, les mêmes intervalles que ceux que nous avons prescrits à l'égard des tranchées. Mais il ne faut pas donner aux fosses plus de trois pieds de profondeur, de peur que les sarmens qu'on y plantera ne soient incommodés par le froid (3). Il faut que les côtés des fosses soient coupés perpendiculairement, de peur que si le sep s'y trouvoit posé obliquement (4), il ne vint à être blessé par une suite des efforts que feroit le fossoyeur pour pénétrer au fond de la terre avec ses outils. Quant aux terreins façonnés au *pastinum* (1), dont on voudra remuer la terre dans toute leur étendue, on les fouillera à la profondeur de trois pieds ou de deux pieds & demi, & l'on prendra garde que le fossoyeur ne cache par fraude des parties de terre non labourées. C'est à quoi veillera le gardien, en sondant de temps en temps le terrein à mesure qu'il sera fouillé, avec une verge sur laquelle sera marquée

(3) Si les fosses avoient plus de trois pieds de profondeur, le plant auroit à souffrir du froid, parce que les rayons du Soleil pénetrent difficilement la terre au-delà de trois pieds.

(4) C'est-à-dire, s'il n'étoit pas couché tout de son long au milieu de la fosse, & redressé ensuite à l'un des angles droits de ses côtés, mais qu'il fût penché sur le talus formé par leur inclinaison. Voy. le Chap. IV. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. IV.

la meſure de la profondeur que nous venons de preſcrire (5). On fera auſſi rejetter ſur la ſuperficie du terrein toutes les racines & toutes les immondices, & principalement celles qui ſeront occaſionnées par les ronces & par la fougere. Il faut prendre ces ſoins dans tous les terreins, telle que ſoit leur poſition, & par tout pays.

CHAPITRE XI.

POUR ce qui eſt de la diſtribution du terrein en planches (1), le Propriétaire ſuivra ſon goût, ou ſe réglera ſur l'exigence du lieu pour la faire, ſoit en faiſant des planches d'un *Jugerum* entier, ſoit en les faiſant d'un *ſemijugerum*, ſoit enfin en ne faiſant que des planches *quartanariæ*, c'eſt-à-dire, des planches quarrées qui ne contiendront que le quart du *Jugerum*.

(5) Voy. la deſcription de cette verge dans le Chap. XIII. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. III.

(1) Les Arpenteurs donnoient le nom de *tabula* que nous traduiſons par celui de *planche*, uſité chez nos Jardiniers, à une ſuperficie de ſoixante & douze perches quarrées, dont chaque côté portoit dix-huit perches, comme on le voit par un fragment *de jugeribus metiundis* qui ſe trouve dans la Collection des Auteurs Agraires, au lieu que les Agriculteurs donnoient ce nom à telle ſuperficie quarrée que ce pût être, de telle longueur que fuſſent ſes côtés.

CHAPITRE XII.

VOICI la mesure de terre façonnée au *pastinum* (1) que contiendra la planche quarrée d'un *Jugerum* entier (2). Chacun de ses côtés aura cent quatre-vingt pieds de longueur, qui, multipliés l'un par l'autre, donneront, pour toute sa superficie, trois cent vingt-quatre perches quarrées de dix pieds chacune. Or, on estimera, d'après ce calcul, tous les terreins que l'on voudra façonner au *pastinum* (1), puisque dix-huit perches, de dix pieds chacune, multipliées par dix-huit en donneront trois cent vingt-quatre. Ainsi cet exemple ap-

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(2) La planche du *Jugerum* entier ne devroit contenir que 288 perches ou 28800 pieds quarrés, la perche étant supposée de dix pieds. (Voy. le mot *Jugerum* à la Table des poids & mesures, &c. *ad Cat.*) C'est aussi d'après ce calcul, ainsi que nous l'avons vû dans la Note 1 du Chap. précédent, que la planche des Arpenteurs étoit de 72 perches quarrées ou de 7200 pieds quarrés, c'est-à-dire, du quart du *Jugerum*; mais Palladius procede ici tout autrement pour faire ses calculs : en effet il prend la moyenne proportionelle entre la longueur du *Jugerum* qui est de 240 pieds, & sa largeur qui est de 120 pieds, cette moyenne proportionelle est 180, dont le quarré donne 32400 pieds quarrés, ou 324 perches, d'où il résulte une mesure bien plus considérable que la véritable.

prendra à mesurer tous les terreins selon qu'ils seront plus ou moins grands.

CHAPITRE XIII.

IL faut que le terrein que l'on veut planter en vignes ne soit ni trop compact, ni absolument réduit en poussiere, mais qu'il tienne plus de ce dernier que du premier; qu'il ne soit ni maigre, ni très-gras, mais qu'il tienne beaucoup d'un terrein gras; qu'il ne soit ni plat ni escarpé, mais qu'il tienne d'un terrein plat qui seroit élevé; qu'il ne soit ni sec ni marécageux, mais néanmoins médiocrement arrosé; enfin qu'il ne soit ni salé ni amer, parce que tous ces défauts corrompent le vin & le rendent désagréable au goût. Il faut aussi que le climat tienne le milieu entre toutes les qualités dont il est susceptible, quoiqu'il doive être plus tempéré que froid & plutôt sec que pluvieux. Mais ce que la vigne redoute le plus, ce sont les tempêtes & les vents. Quand on voudra façonner un terrein au *pastinum* (1), on en choisira un de préférence qui soit inculte ou entiérement couvert de brossailles. La pire de toutes les qualités qu'il pourroit avoir seroit d'avoir été anciennement planté en vignes. Si cependant

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

l'on eſt forcé par la néceſſité de tourner ſon choix ſur un terrein pareil, il faudra commencer par le tourmenter par de fréquens labours, afin d'extirper les racines des anciens ſeps, & de détruire toute la pourriture & la malpropreté qu'elles auront pû y dépoſer, pour y mettre avec plus de confiance du jeune plant. Quand le tuf & les autres terreins encore d'une nature plus dure ſont ramollis par la gelée ainſi que par le Soleil, ils portent de très-belles vignes, parce qu'ils maintiennent leurs racines fraîches en Eté, & qu'ils conſervent bien l'humidité. Pour le roc qui eſt couvert de terre, il n'expoſe jamais les racines de la vigne à ſouffrir la ſoif pendant l'Eté, parce qu'il eſt frais & qu'il conſerve bien l'humidité. Il en eſt de même d'un gravier réſous en pouſſiere, d'un terrein plein de cailloux, & des pierres mouvantes (pourvu néanmoins que toutes ces natures de terreins ſoient mêlangées de quelques mottes de terre qui ſoient graſſes), ainſi que des terreins ſur leſquels la terre s'éboule des hauteurs voiſines, ou des vallées engraiſſées par les amas qu'y auront dépoſés les rivieres; quoique tout ceci ne doive s'entendre que des lieux qui ne peuvent pas être moleſtés par la gelée ni par les brouillards. La terre mêlée d'argille eſt encore bonne pour la vigne, mais l'argille pure lui eſt très-contraire, ainſi que les autres choſes que j'ai détaillées dans les préceptes généraux que j'ai

donnés (2). Pour les terreins qui n'auront jamais produit que de misérables broussailles, ou qui seront marécageux, ou salés, ou amers, ou altérés & secs, on les connoîtra à l'essai. Le sable noir ainsi que le rouge sont bons, pourvu qu'ils soient mêlés de terre forte ; le charbon maigrit les vignes à moins qu'il ne soit fumé. Elles prennent difficilement dans la terre rouge : il est vrai que par la suite elles y trouvent suffisamment de nourriture, mais cette espece de terre est rebelle au travail, parce que, pour peu que l'humidité ou le Soleil s'y fassent sentir, elle devient ou trop humide ou trop dure. Au surplus, le meilleur de tous les terreins est celui qui tient le milieu entre tous les extrêmes, & qui approche plutôt d'un terrein dilaté que d'un terrein compact. Il faut que la vigne soit exposée dans les pays froids au Midi, dans les pays chauds au Septentrion, & dans les pays tempérés au Levant, pourvu cependant que la contrée ne soit point sujette à des vents de Midi ou d'Est qui soient malfaisans, auquel cas on fera mieux d'exposer ses vignobles au vent d'Aquilon ou au *Favonius* (3). Il faut

(2) Voy. le Chap. VII. du premier Livre. C'est ce premier Livre qui contient les préceptes généraux, dont l'Auteur parle ici.

(3) Voy. la Note 6 du Chap. VII. de l'Economie rurale de Caton.

commencer par débarrasser le terrein que l'on voudra façonner au *pastinum* (1), de tous les obstacles qu'on y pourra rencontrer & de tous les arbres qui s'y trouveront brisés, de peur que, lorsque la terre aura été fouillée, elle ne se raffermisse par la suite à force d'être foulée aux pieds. Si le terrein est plat on le labourera au *pastinum* (1) à la profondeur de deux pieds & demi; si c'est une petite éminence de terre, on la labourera à la profondeur de trois pieds; si c'est une colline escarpée, on la labourera à la profondeur de quatre pieds, de peur que la terre n'en soit trop tôt entraînée (4); enfin si c'est une vallée, on la labourera à la profondeur de deux pieds. Mais il ne faut pas fouiller à plus d'un pied & demi de profondeur un terrein marécageux, où l'eau sourcilleroit s'il étoit fouillé plus profondément, tel que le terroir de Ravenna. Des expériences suivies m'ont appris que les vignes viennent mieux, lorsqu'elles sont plantées soit au moment que la terre vient d'être fouillée, soit peu de temps après, c'est-à-dire, avant que le gonflement de la terre, occasionné par le labour au *pastinum* (1), soit affaissé, & qu'elle ait repris sa fermeté. J'ai reconnu la même chose à l'égard des tranchées

---

(4) Plus un labour est profond, plus le poids de la terre qui a été remuée est considérable, & par conséquent plus il est difficile à l'eau de l'entraîner, à moins qu'elle ne soit en très-grande abondance.

ou des fosses, sur-tout quand la terre étoit médiocre.

CHAPITRE XIV.

Il faut semer la laitue aux mois de Janvier ou de Décembre, pour la transplanter au mois de Février. On la seme aussi au mois de Février, pour pouvoir la transplanter au mois d'Avril. Mais il est certain qu'on peut très-bien la semer dans tout le courant de l'année, pourvu que ce soit dans un terrein gras, fumé & arrosé. On en coupera les racines également, & on les enduira de fumier liquide avant de la planter, ou, si elle est déja plantée, on les mettra à jour pour leur donner du fumier. Cette plante veut un terrein qui soit labouré, gras, humide & fumé. Il faut arracher les herbes qui croîtront entre les laitues avec la main, & non pas avec un sarcloir. La laitue deviendra plus épaisse si on la seme claire, ou qu'après avoir coupé légérement sa tige, lorsqu'elle commencera à pousser, on la comprime avec une motte de terre ou avec une tuile. On croit qu'on fait blanchir les laitues en jettant fréquemment, sur la planche où elles sont, du sable de riviere ou de mer, & en rassemblant leurs feuilles pour les lier. Si la laitue vient à durcir promptement par le vice du terrein,

rein, ou par celui du temps qu'il aura fait, ou enfin par la mauvaiſe qualité de la graine qu'on aura ſemée, on la déterrera & on la replantera de nouveau pour la rendre plus tendre. Elle aura auſſi pluſieurs goûts différens, ſi après avoir creuſé délicatement, avec une alêne, une crotte de chevre, & avoir inſéré dedans de la graine de laitue, de creſſon alenois, de baſilic, de roquette & de raifort, on enveloppe cette crotte dans du fumier, & qu'on l'enfonce dans une petite foſſe creuſée ſur un terrein très-bien cultivé. En effet, le raifort ſe portera vers la racine de la laitue, & les autres plantes s'élanceront par en haut ainſi que la laitue elle-même, qui les abſorbera en conſervant le goût de chacune d'elles. D'autres parviennent au même but de cette façon-ci : ils déterrent une laitue & tondent les feuilles qui tiennent à ſes racines, & après les avoir piquées à l'endroit par où elles y tiennent avec un ſcion d'arbre, ils dépoſent dans ces feuilles les graines que nous venons de nommer, à l'exception de celle du raifort, après quoi ils remettent en terre cette laitue ainſi arrangée, au moyen de quoi les tiges que produiſent ces ſemences croiſſent autour d'elle. On a donné à la laitue le nom de *lactuca*, parce qu'elle contient une grande quantité de lait (1). Il eſt conſtant qu'il faut ſemer dans ce mois-ci, comme en tout au-

(1) Du mot *lac*, qui veut dire *lait*.

tre temps, le creſſon alenois, n'importe en quel lieu ni ſous quel climat : il ne veut point de fumier, & quoiqu'il aime l'eau, peu lui importe de n'en pas avoir. On dit qu'en le ſemant avec de la laitue, il vient admirablement. Ne tardez pas à ſemer la roquette à préſent, ainſi que dans tel mois & en tel lieu qu'il vous plaira. On peut auſſi ſemer les choux dans ce mois-ci, comme pendant toute l'année, quoiqu'il ſera mieux de les ſemer dans les autres mois que nous leur avons aſſignés dans le courant de cet ouvrage. On ſeme auſſi très-bien l'ail & l'oignon de Cypre ce mois-ci, mais l'ail profite mieux dans une terre blanche que par-tout ailleurs.

CHAPITRE XV.

ON ſeme très-bien les cormes aux mois de Janvier, de Février & de Mars dans les pays froids, & dans les pays chauds aux mois d'Octobre & de Novembre, en les mettant en terre dans une pépiniere quand elles ſont mûres. J'ai éprouvé par moi-même que des arbres venus naturellement de leurs propres fruits avoient ſouvent très-bien réuſſi, & que non-ſeulement ils étoient crûs heureuſement, mais qu'ils avoient encore rapporté beaucoup de fruits. Si cependant quelqu'un vouloit auſſi

les planter en pied, il en feroit le maître, pourvu qu'il les mît en terre dans les pays chauds au mois de Novembre, dans les pays tempérés aux mois de Janvier ou de Février, & dans les pays froids vers la fin du mois de Mars. Ces fortes de fruits aiment les lieux humides, montagneux & qui tiennent plus du froid que du chaud : ils veulent auffi un terrein qui foit très gras, qualité dont on aura un indice certain, lorfqu'il en viendra une grande quantité par-tout le terrein. Il faut transférer les cormiers en pied quand ils font devenus forts : ils veulent être plantés dans une foffe profonde, & être féparés l'un de l'autre par de larges intervalles, afin que l'agitation continuelle du vent (qui leur eft très-utile) les aide à croître. S'ils font tourmentés par certains vermiffeaux malfaifans, ordinairement roux & poilus, qui s'infinuent dans l'intérieur de leur moëlle, on arrache de l'arbre quelques-uns de ces animaux, fans l'endommager, & on les brûle dans fon voifinage. On croit que ce remede les met en fuite ou qu'il les fait périr. Lorfque cet arbre commence à rapporter moins de fruit, on infere dans fes racines un coin de bois gommeux de pin (1), ou bien l'on fait une foffe au

(1) Ces fortes d'infertions de morceaux de bois, de pierres & d'autres matieres également dures, font fouvent recommandées non-feulement par notre Auteur mais encore par d'autres Economiftes, pour remédier à la fté-



pied de ſon tronc, que l'on recouvre enſuite d'un amas de cendre. On greffe les cormiers au mois d'Avril ſur eux-mêmes, ſur des coignaſſiers & ſur l'épine blanche ſauvage, & on les greffe tant ſur le tronc qu'entre l'écorce. Voici la maniere de conſerver les cormes : on les cueille dans le

---

rilité des arbres. On ſeroit tenté de croire que ce remede n'a d'autre fondement que la ſuperſtition, ou même que ce n'eſt qu'une pure imagination calquée ſur l'opération de la nature dans la copulation des animaux, comme ſi on eût voulu appliquer aux arbres une eſpece de mâle pour les féconder. Cependant, en y réfléchiſſant de plus près, il ne paroît pas impoſſible de trouver une raiſon plauſible de ce procédé. En effet, l'introduction de ces ſortes de matieres, le plus ſouvent très-dures, reſſerrant les fibres de l'arbre à l'endroit où on les place, dès-lors le mouvement de la ſeve qui doit ſe porter dans toutes ſes parties ſe trouve accéléré, après avoir vaincu la réſiſtance qu'elle avoit trouvée, & cette accélération ſe continue lors même qu'elle trouve un paſſage plus libre. C'eſt à peu près ce qui arrive dans les cheminées dont le conduit eſt plus étroit au milieu du tuyau que dans le reſte de ſa longueur, & qui reſſemblent à des cônes ou à des pyramides tronqués, qui ſeroient poſés l'un ſur l'autre par le côté où ils ſont tronqués. En effet ces ſortes de cheminées attirent mieux la fumée que celles dont le tuyau eſt d'une largeur uniforme dans toute ſa longueur. On voit auſſi que la Nature a ſuivi cette eſpece de méchaniſme dans la formation du corps des plantes & de celui des animaux, puiſque les nœuds des arbres paroiſſent ſervir d'obſtacles au libre paſſage de la ſeve, comme les ſoupapes des veines & des arteres en ſervent à la circulation du ſang.

temps qu'elles ſont encore dures, & on les ſerre; lorſqu'enſuite elles commencent à mûrir, on en remplit juſqu'aux bords de petites cruches de terre que l'on recouvre de gyp, & que l'on enterre la gueule renverſée par en bas dans une foſſe de deux pieds creuſée dans un endroit ſec & expoſé au Soleil, après quoi on les recouvre avec de la terre que l'on foule aux pieds. On les coupe auſſi par quartiers, & on les fait ſécher au Soleil à l'effet de les conſerver dans de petits vaiſſeaux pour l'Hiver. Lorſqu'on veut enſuite en faire uſage, on les met tremper dans de l'eau bouillante, & elles reprennent toute leur ſaveur agréable. Quelques perſonnes les cueillent vertes avec leurs queues, & les ſuſpendent dans des lieux ombragés & ſecs. On dit auſſi que l'on fait du vin ainſi que du vinaigre avec des cormes mûres, de même qu'avec des poires (2). D'autres aſſurent que l'on peut conſerver long-temps des cormes dans du vin cuit juſqu'à diminution de moitié. L'amande ſe ſeme aux mois de Janvier & de Février, & dans les pays chauds aux mois d'Octobre & de Novembre, tant en nature qu'en rejettons que l'on arrache de la racine d'un grand amandier. Mais la meilleure méthode, par rapport à cette eſpece d'arbre, eſt d'en faire des pépinieres. On fouillera donc une ſuperficie quel-

(2) Voyez-en la méthode dans le Chap. XXV. du Livre ſuivant.

conque de terrein à la profondeur d'un pied & demi, & on y enterrera des amandes, en ne les couvrant pas de plus de quatre doigts de terre, de façon qu'elles ſoient fichées en terre par la pointe, & ſéparées de deux pieds l'une de l'autre. Les amandiers aiment un terrein dur, ſec & plein de gravier, ainſi qu'un climat très-chaud, parce qu'ils ont coutume de fleurir de bonne heure : il faut les diſpoſer de façon qu'ils ſoient expoſés au Midi. Lorſqu'ils auront pris quelque croiſſance dans la pépiniere, on y laiſſera le nombre de pieds ſuffiſant pour la remplir, & on tranſplantera les autres au mois de Février. Mais on choiſira, pour les mettre en terre, des amandes nouvelles & qui ſoient groſſes, & avant de les y mettre, on les fera tremper la veille dans de l'hydromel, qui ne ſoit pas trop miellé, de peur que l'âpreté, cauſée par la trop grande quantité de miel, ne faſſe mourir leur germe. D'autres commencent par les faire macérer dans du fumier liquide pendant trois jours, après quoi ils les laiſſent pendant un jour & une nuit dans de l'hydromel, qui n'ait cependant qu'un ſoupçon de douceur. Lorſque l'on aura arrangé des amandes dans une pépiniere, s'il ſurvient de la ſéchereſſe, on les arroſera trois fois par mois, & on les débarraſſera ſouvent des herbes qui croîtront autour d'elles en les bêchant. La terre de la pépiniere doit être mêlée de fumier. Il ſuffira de laiſſer vingt ou vingt-

cinq pieds d'intervalle entre ces arbres. Il faut les tailler au mois de Novembre & en retrancher les branches superflues, seches & trop drues. Il faut les mettre à l'abri des insultes des bestiaux, parce que, s'ils venoient à les ronger, ils rendroient leurs fruits amers. Il ne faut jamais les bêcher quand ils sont en fleurs, autrement la fleur tomberoit. Ils rapportent davantage quand ils sont vieux. S'ils ne sont pas fertiles, on fichera dans leur racine, après l'avoir percée avec une tarriere, un coin de bois gommeux de pin, ou bien on y inférera un caillou (1), de façon que l'écorce le recouvre par la suite. Martialis (3) dit que voici la maniere de les préserver dans les pays froids des gelées blanches qui y sont à craindre : on découvre leurs racines avant qu'ils soient en fleurs, & on accumule autour de ces racines de très-petites pierres blanches mêlées

---

(3) Nous avons déja parlé dans notre Préface de ce Gargilius Martialis, auquel on a voulu attribuer mal-à-propos le Livre de Columelle *de Arboribus*. Au surplus, on ignore quel étoit cet Auteur, & de quel pays il étoit. Lampridius nous apprend seulement dans Alexandre Severe, Chap. XXXVII. qu'il vivoit sous cet Empereur, & l'on voit par d'autres Auteurs qu'il avoit écrit non-seulement sur l'Histoire & sur le Jardinage, mais encore sur l'Art vétérinaire. Gesner a même donné dans sa Collection des Auteurs Economiques un fragment de lui, qui est relatif au traitement des bœufs. C'est tout ce qui nous reste des ouvrages de cet Auteur, encore ce fragment est-il si mutilé qu'il ne mérite aucune attention.

de ſable, que l'on couvre d'abord de terre & que l'on retire par la ſuite, lorſque le temps où ils doivent germer paroît approcher. Il prétend auſſi que l'amandier donnera des amandes tendres, ſi on déchauſſe ſes racines avant qu'il ſoit en fleurs, & qu'on les arroſe d'eau chaude pendant quelques jours. D'ameres que ſont les amandes, on les rend douces, ſoit en bêchant le pied de l'amandier à trois doigts de diſtance de ſa racine, & en pratiquant ſur le tronc une ouverture à travers laquelle filtrera l'humeur qui lui fait tort, ſoit en le perçant par le milieu avec une tarrierre & en fichant dans ce trou un coin de bois enduit de miel (1), ſoit en répandant autour de ſes racines de la fiente de porc. Les amandes avertiſſent du moment où elles ſont mûres & bonnes à être cueillies; c'eſt celui où elles quittent leur écorce. Elles ſe conſervent long-temps ſans aucun ſoin de la part de l'homme. Si leur peau s'enleve difficilement, elle ſe relâchera bientôt, pour peu qu'on les enſeveliſſe dans de la paille. De même, ſi après les avoir dépouillées de leur peau, on les lave dans de l'eau de mer ou dans de l'eau ſalée, elles blanchiſſent & ſe conſervent plus long-temps. On greffe les amandiers au mois de Décembre ou au mois de Janvier vers les Ides (4), & même au mois de Fé-

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

vrier dans les pays froids, pourvu cependant que l'on ait eu ſoin de ſerrer d'avance les ſcions que l'on emploiera avant qu'ils germent. Les meilleurs ſcions ſont ceux que l'on prend ſur le ſommet de l'arbre. On les greffe non-ſeulement ſous l'écorce, mais encore dans le tronc, tant ſur eux-mêmes que ſur le pêcher. Les Grecs aſſurent qu'il viendra des amandes ſur leſquelles il y aura des caracteres gravés, ſi l'on prend une amande ſaine, & qu'après l'avoir dépouillée de ſa peau, pour écrire deſſus ce que l'on voudra, on la mette en terre enveloppée de boue & de fiente de porc. On ſemera les noix à la fin de Janvier ou de Février. Le noyer aime les lieux montagneux, humides & froids, & communément ceux qui ſont pleins de pierres. On peut cependant en élever auſſi dans les pays tempérés avec le ſecours de l'eau. Il faut ſemer la noix en nature de la même maniere que l'on ſeme les amandes, & dans les mêmes mois. Mais quand on la ſeme au mois de Novembre, on la fait ſécher quelque temps au Soleil, afin que ſon humidité, qui eſt un vrai poiſon, ſe deſſeche. Pour celles que l'on ſemera aux mois de Janvier ou de Février, il ſuffira de les avoir fait tremper la veille dans l'eau. On les mettra en terre tranſverſalement, de façon que leur flanc, c'eſt-à-dire, la carene formée par leur coquille ſoit couchée en terre, & l'on dirigera leur pointe du côté de l'Aquilon. Il faut auſſi mettre ſous elles

une pierre ou une tuile, afin qu'elles ne s'en tiennent pas à produire une ſeule racine, mais que celle qui germera la premiere, étant repouſſée par la réſiſtance qu'elle trouvera, ſe diſtribue en pluſieurs autres. Le noyer devient plus beau quand on le tranſplante ſouvent. Il faut le tranſplanter dans les pays froids à l'âge de deux ans, & dans les pays chauds à l'âge de trois. Quand on plante cet arbre en pied, il ne faut pas en couper les racines (comme on a coutume de le pratiquer à l'égard des autres arbres), mais il faut les tremper dans de la fiente de bœuf; quoiqu'on fera encore mieux de répandre de la cendre dans les foſſes où on le dépoſera, de peur que la chaleur du fumier ne le brûle, d'autant que la cendre attendrit ſon écorce, & qu'elle lui fait rapporter une plus grande quantité de fruits. Cet arbre ſe plaît dans de grandes foſſes eu égard à ſa grandeur, & il demande à être ſéparé de tout autre arbre par de larges intervalles, parce que l'eau qui dégoutte de ſes feuilles nuit aux arbres qui l'avoiſinent, fuſſent-ils de ſon eſpece. Il faut quelquefois bêcher la terre autour de ſon tronc de peur qu'il ne ſe cave en vieilliſſant, & s'il vient à ſe pourrir, il faut creuſer une longue rigole depuis le haut du tronc juſqu'en bas, moyennant quoi le Soleil & le vent feront durcir les parties qui tendoient à la pourriture. Quand un noyer eſt dur ou plein de nœuds, il faut couper ſon écorce autour du tronc, pour

détourner l'humeur vicieuſe qui cauſe cet accident. D'autres coupent l'extrémité de ſes racines, & d'autres percent ſa racine avec une tarriere, & enfoncent dans le trou qu'ils y ont fait un morceau de buis, ou un clou ſoit de cuivre ſoit de fer (1). Si l'on veut avoir des noyers de Tarente, il ne faut mettre en terre dans la pépiniere que la chair ſeule de la noix, après l'avoir enveloppée de laine à cauſe des fourmis. Si l'on veut qu'un arbre qui porte déja des noix ſe change en cette eſpece de noyer, on l'arroſe trois fois par mois pendant une année entiere avec de l'eau de leſſive. Quand la noix quitte ſon brou, c'eſt une preuve qu'elle eſt mûre, & bonne à être ſemée. On conſerve les noix ſoit en les enſeveliſſant dans de la paille, ou dans du ſable, ou dans des feuilles de noyer ſeches, ſoit en les renfermant dans une caiſſe de bois de noyer, ſoit enfin en les mêlant avec des oignons auxquels en revanche elles font perdre leur âcreté. Martialis (2) aſſure, & prétend l'avoir éprouvé par lui-même, que, ſi l'on plonge dans du miel des noix vertes ſans autre apprêt que celui de les débarraſſer de leurs coquilles, elles ſont encore vertes au bout d'un an, & que ce miel devient lui-même ſi médicinal, que pris en potion il peut ſervir de remede contre les maladies qui attaquent les arteres & la gorge. On greffe le noyer (ſuivant preſque tous les Auteurs) au mois de Février ſur l'arbouſier; mais, ſuivant d'autres, il eſt mieux

de le greffer ſur le prunier ou ſur lui-même, & d'inſérer la greffe dans le tronc. C'eſt dans ce mois-ci qu'on greffe le jujubier ſur le coignaſſier. C'eſt auſſi à préſent que l'on met en terre les noyaux de pêches dans les pays tempérés : quant à l'arbre qui produit ce fruit, on le greffe ſur lui-même, ſur l'amandier & ſur le prunier, au lieu qu'on ne greffe l'abricotier, ainſi que le pêcher qui donne la pêche précoce que ſur le prunier ſeul. C'eſt de même à préſent qu'il faut greffer le prunier avant qu'il jette ſa gomme : on le greffe ſur lui-même ou ſur le pêcher. Il ſera également temps de greffer le ceriſier ſauvage.

CHAPITRE XVI.

C'EST dans ce mois-ci, comme le dit Columelle (1), que l'on marque d'une empreinte les agneaux venus à temps, ainſi que tous les animaux tant grands que petits. C'eſt auſſi le temps préfix de faire du lard, de ſaler du hériſſon, de confire des raves & de faire des jambons.

(1) Voy. le Chap. II. du Liv. XI. de ſon Economie rurale.

CHAPITRE XVII.

ON fera ce mois-ci de l'huile avec des baies de myrthe de la maniere qui ſuit : on mettra une *uncia* de feuilles de myrthe ſur une livre d'huile, avec une *hemina* de vieux vin qui ſoit aſtringent ſur dix *unciæ* des mêmes feuilles, & on les fera bouillir avec l'huile. Si on les aſperſe de vin, c'eſt pour éviter qu'elles ne ſoient frites avant d'avoir bouilli.

CHAPITRE XVIII.

ON fait encore du vin de myrthe avec les mêmes baies de la maniere ſuivante : on met ſur dix *ſextarii* de vin vieux, meſure de ville (1), trois *ſextarii* de graine de myrthe concaſſée, même meſure, & on la laiſſe infuſer pendant dix-neuf jours. Enſuite on paſſe cette graine en l'exprimant, & l'on met dans le vin un demi ſcrupule de ſaffran avec un ſcrupule de feuille Indienne ; enfin on tempere le tout avec dix livres d'excellent miel.

(1) On voit par ce paſſage que la meſure du *ſextarius* n'étoit pas la même à Rome que dans le reſte de l'Italie.

CHAPITRE XIX.

ON fera auſſi de l'huile avec des baies de laurier de la façon qui ſuit : on fera bouillir dans de l'eau chaude une grande quantité de baies de laurier que leur maturité aura bien groſſies, & quand elles auront bouilli long-temps, on fera paſſer dans des vaſes la vague de l'huile qu'elles auront rendue & qui ſurnagera, en ſe ſervant de plumes pour la ramaſſer légérement.

CHAPITRE XX.

C'EST auſſi le temps de faire de l'huile de lentiſque; or, voici comme on s'y prend : on ramaſſe une grande quantité de graine de lentiſque qui ſoit mûre, & on la laiſſe amoncelée pendant un jour & une nuit ; enſuite on poſe ſur pluſieurs petits vaſes des corbeilles remplies de cette graine, & après l'avoir arroſée avec de l'eau chaude, on la foule pour l'exprimer, après quoi on ramaſſe l'huile de lentiſque qui ſurnage ſur l'eau qui coule de ces corbeilles, ainſi que l'on fait pour l'huile de laurier (1). Mais on ſe ſou-

(1) Voy. le Chap. précédent.

viendra d'arroser cette graine avec de l'eau chaude, afin que le froid ne puisse pas resserrer l'huile.

CHAPITRE XXI.

LES poules reprennent leur fécondité ce mois-ci, après s'être reposées pendant le Solstice, & l'on commence à leur faire couver des œufs pour avoir des poussins à élever.

CHAPITRE XXII.

C'EST aussi dans ce mois-ci qu'il faut couper le bois de construction pendant que la Lune est dans son déclin, & qu'il faut faire des échalas & des pieus.

CHAPITRE XXIII.

(1) CE mois-ci s'accorde avec celui de Décembre par rapport à la durée des heures : en voici les mesures rassemblées.

(1) Quoique nous ayons déja parlé dans la Note 9 du Chap. XI. de l'Econ. rur. de Varron, Liv. II. ainsi que dans

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-neuf pieds d'ombre.

---

la Note 4 du Chap. XI. de celle de Columelle, Liv. II. de la diſtinction entre les jours naturels & les jours civils, nous croyons devoir entrer dans un plus grand détail ſur cette matiere, pour aider à l'intelligence de ce que Palladius donne à la fin de chaque mois, ſur la durée des heures & ſur la longueur des ombres.

Les jours naturels, ainſi que nous l'avons déja dit *ibid.* ſont composés, depuis le coucher du Soleil juſqu'au coucher ſuivant, de vingt-quatre parties égales que l'on appelle *heures équinoctiales.* Les jours civils, au contraire, ne ſont composés, depuis le lever du Soleil juſqu'à ſon coucher, que de douze parties inégales appellées *heures vulgaires.* Ce ſont de ces dernieres qu'il faut entendre Palladius.

Les heures vulgaires ne ſont jamais plus courtes qu'au Solſtice d'Hiver; en effet, elles ſont alors d'un tiers moins longues que les heures équinoctiales: d'un autre côté, elles ne ſont jamais plus longues qu'au Solſtice d'Eté, puiſqu'elles ſont alors d'un tiers plus longues que les équinoctiales, & par conſéquent moitié plus longues que les vulgaires d'Hiver. Les unes & les autres ſont au contraire égales entre elles, tant au Printemps, lorſque le Soleil entre dans le Signe du Belier, qu'en Automne, lorſqu'il entre dans le Signe de la Balance. Ainſi les heures vulgaires croiſſent depuis le Solſtice d'Hiver juſqu'au Solſtice d'Eté à meſure que les jours croiſſent, comme elles diminuent depuis le Solſtice d'Eté juſqu'à celui d'Hiver à meſure que les jours diminuent.

Tous les jours civils étant composés ainſi que les nuits de douze heures, la ſixieme heure d'un jour civil eſt toujours le milieu du jour, ou midi, puiſque la premiere commence au lever Soleil, comme la douzieme finit à ſon cou-

A

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne dix-neuf.

---

cher. Par conſéquent, ſi les heures vulgaires ſont, ainſi que nous l'avons dit, preſque égales aux équinoctiales dans le mois de Mars, la premiere heure du jour civil eſt alors la même que la treizieme du jour naturel; la ſeconde eſt la même que la quatorzieme; la troiſieme, que la quinzieme; la quatrieme, que la ſeizieme; la cinquieme, que la dix-ſeptieme; la ſixieme, que la dix-huitieme; la ſeptieme, que la dix-neuvieme; la huitieme, que la vingtieme; la neuvieme, que la vingt & unieme; la dixieme, que la vingt-deuxieme; la onzieme, que la vingt-troiſieme; & la douzieme, que la vingt-quatrieme.

Dans le mois de Juin au contraire, où les heures vulgaires ſont les plus longues poſſibles, la premiere eſt la même que la neuvieme & le tiers de la dixieme équinoctiale; la ſeconde eſt la même que le reſte de la dixieme avec les deux tiers de la onzieme; la troiſieme eſt la même que la douzieme avec un tiers de la onzieme (d'où il réſulte que trois heures vulgaires en comprennent alors quatre équinoctiales); la quatrieme eſt la même que la treizieme avec le tiers de la quatorzieme; la cinquieme eſt la même que le reſte de la quatorzieme avec les deux tiers de la quinzieme; la ſixieme eſt la même que le reſte de la quinzieme avec toute la ſeizieme, & c'eſt alors Midi ou le milieu du jour. De même la ſeptieme, la huitieme & la neuvieme vulgaires en comprennent, à elles trois, quatre équinoctiales, qui ſont la dix-ſeptieme, la dix-huitieme, la dix-neuvieme & la vingtieme; comme la dixieme, la onzieme & la douzieme vulgaires comprennent la vingt & unieme, la vingt-deuxieme, la vingt-troiſieme & la vingt-quatrieme équinoctiales.

Voici à préſent la méthode qu'a ſuivie Palladius, pour

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne quinze.

---

trouver les heures vulgaires par les ombres. Suppofez un plan quarré fait à la regle & au niveau, dans un endroit découvert & qui foit éclairé pendant tout le jour par le Soleil; que chacun des côtés de ce plan foit tourné, l'un au Septentrion, l'autre au Midi, le troifieme au Levant & le quatrieme au Couchant. Suppofez enfuite un Gnomon placé au milieu de ce plan, & obfervez la longueur de l'ombre qu'il marquera le premier jour de chaque mois, au moment qu'il fera frappé des rayons du Soleil; le réfultat des obfervations fera conforme aux calculs de Palladius. Ainfi, par exemple, en Janvier le Gnomon donnera vingt-neuf pieds d'ombre à la premiere heure; il en donnera dix-neuf à la feconde; quinze à la troifieme; douze à la quatrieme; dix à la cinquieme; & neuf à la fixieme : or, cette fixieme heure eft toujours (comme je l'ai déja dit) le milieu du jour, temps auquel le Soleil donne l'ombre la plus courte, parce qu'il eft alors au plus haut de fa courfe. Mais, lorfqu'il commence à s'abbaiffer vers le Couchant, les ombres augmentent dans la même proportion qu'elles avoient diminué tant qu'il s'élevoit, ce qui fait qu'à la feptieme heure, qui eft la premiere après Midi, le Gnomon donne dix pieds d'ombre, comme à la cinquieme d'avant Midi; qu'à la huitieme, il en donne douze, comme à la quatrieme; qu'à la neuvieme il en donne quinze, comme à la troifieme; qu'à la dixieme il en donne dix-neuf, comme à la feconde; qu'à la onzieme il en donne vings-neuf, comme à la premiere.

Palladius obfervant avec raifon que le mois de Janvier s'accorde avec celui de Décembre, par rapport à la durée des heures, il s'enfuit que les ombres feront les mêmes à toutes les heures dans ces deux mois; & il faut dire la même chofe

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne douze.

---

des autres mois, en les accollant de même deux à deux, de façon que Février s'accordera auſſi avec Novembre par rapport à la durée des heures & à la longueur des ombres; Mars avec Octobre; Avril avec Septembre; Mai avec Août; Juin avec Juillet, ainſi qu'on le verra dans le cours de cet Ouvrage à la fin de chaque mois.

On obſervera néanmoins que Palladius n'a donné la meſure des ombres que pour les premiers jours de chaque mois, & qu'elles ne ſont pas les autres jours de la longueur qu'il a fixée ici, puiſqu'elles diminuent toujours quand les jours croiſſent, comme elles augmentent quand ils diminuent. Si l'on vouloit donner un tableau qui contînt la meſure de toutes les ombres pour tous les jours de chaque mois, outre que ce ſeroit un volume, il faudroit de plus un nombre d'années conſidérable pour raſſembler toutes les obſervations néceſſaires à ce calcul : ce qui paroît une choſe impraticable ſur-tout en Europe, où il n'arrive jamais que tous les jours d'une année entiere ſoient ſereins depuis le lever du Soleil juſqu'à ſon coucher. Il faudroit par conſéquent, pour parvenir à former ce tableau, obſerver les jours ſereins d'une multitude immenſe d'années. Mais comme ce ſeroit un travail auſſi laborieux que dégoûtant, non-ſeulement Palladius n'a pas crû devoir l'entreprendre, mais on ne ſoupçonne pas que perſonne l'entreprenne jamais.

Nous ajouterons que les diviſions des cadrans chez les Anciens ſe faiſoient en heures vulgaires, & non pas en heures équinoctiales comme chez nous.

On demandera peut être quel eſt le cadran auquel Palladius a rapporté ſes meſures, car il eſt certain qu'elles doivent varier à proportion de la longueur du Gnomon & de l'élé-

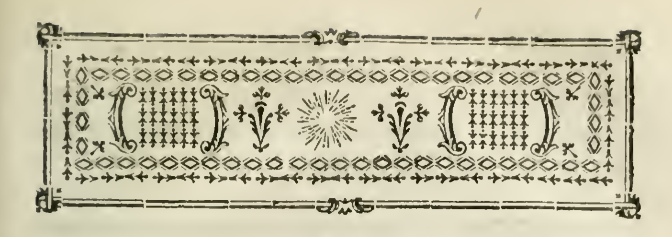
A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne dix.

A la ſixieme, il en donne neuf.

---

vation du Pole, qui varie ſuivant les différens pays. Nous répondrons qu'il les a probablement rapportées au cadran de Rome, auquel les cadrans des Provinces devoient ſe conformer au moins en ce qui concernoit la longueur du Gnomon.

Fin du ſecond Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE TROISIEME.

FÉVRIER.

CHAPITRE PREMIER.

ON commencera pendant ce mois-ci à garder les prés dans les pays tempérés, après les avoir engraiſſés, s'ils ſont maigres, avec du fumier qu'on y aura jetté pendant que la Lune croîtra. Plus le fumier, que l'on aura jetté ſur la partie la plus élevée du terrein, à l'effet que le ſuc puiſſe

s'en diſtribuer dans les autres parties, ſera nouveau, plus il aura de vertu & mieux il fournira aux herbes leur nourriture.

CHAPITRE II.

ON donnera ce mois-ci le premier labour aux coteaux gras dans les pays chauds, ou dans tout autre pays, lorſque le temps aura été doux & ſec.

CHAPITRE III.

IL faut ſemer ce mois-ci toutes les eſpeces de grains trémois.

CHAPITRE IV.

ON ſemera auſſi ce mois-ci la petite lentille dans un terrein médiocre & réduit en pouſſiere, ou même dans un terrein gras, pourvu qu'il ſoit très-ſec, parce que ſa trop grande fertilité altéreroit cette graine, ainſi que ſon humidité. On la ſeme très-bien juſqu'au douzieme jour de la Lune, & ſi l'on veut qu'elle leve de bonne heure & qu'elle profite enſuite, il faut la mêler avec

du fumier ſec, & ne la ſemer qu'après qu'on l'aura laiſſée pendant quatre ou cinq jours dans ce fumier. Un *modius* de graine ſuffira pour enſemencer un *Jugerum.* On ſeme auſſi la geſſe ce mois-ci dans les terreins que je viens de dire, & de la façon que j'ai preſcrite.

CHAPITRE V.

ON ſemera le chanvre à la fin de ce mois-ci dans une terre graſſe, fumée & arroſée, ou dans une campagne platte, humide & labourée profondément. On en met ſix grains ſur un pied quarré de terrein.

CHAPITRE VI.

IL faut donner à préſent le ſecond labour aux champs que l'on doit enſemencer en luzerne, (herbe dont nous examinerons la nature (1) lorſqu'il ſera queſtion de la ſemer) & les herſer avec ſoin, après les avoir épierrés. Et, quand ils ſeront labourés à la maniere des jardins, on y fera, vers les Calendes (2) de Mars, des planches

(1) Dans le Chap. I. du LIV. V.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

auxquelles on donnera dix pieds de largeur & cinquante de longueur, afin qu'il ſoit facile de les arroſer & d'en arracher les mauvaiſes herbes en ſe tenant ſur leurs côtés. Après quoi on répandra de vieux fumier ſur ces planches, & on les laiſſera tranquilles juſqu'au mois d'Avril après les avoir munies de ces préparatifs.

CHAPITRE VII.

ON peut encore ſemer l'ers dans tout le courant de ce mois-ci, parce qu'il ne faut pas le ſemer au mois de Mars, de peur qu'il n'incommode les beſtiaux qui viendront à en manger, & qu'il ne rende les bœufs fous.

CHAPITRE VIII.

SI l'on jette à préſent de vieille urine au pied des arbres fruitiers & des ſeps de vignes, ils rapporteront des fruits remarquables par leur quantité, & par leur beauté : il ſera bon d'y mêler de la lie d'huile extraite ſans ſel ſur-tout à l'égard des oliviers : mais il faut faire cette opération quand les jours ſeront encore froids, & avant que la chaleur commence à ſe faire ſentir. On

ſemera auſſi à préſent dans les pays froids, vers les Calendes (1) de Mars, l'orge de Galatie (2), qui eſt un grain blanc & peſant.

CHAPITRE IX.

C'EST dans ce mois-ci que l'on garnit de vignes toutes les ſortes de terreins façonnés au *paſtinum* (1), ſoit qu'on y ait préparé des tranchées, ſoit qu'on y ait préparé des foſſes. Au reſte, la vigne eſt une plante de nature à ſupporter les climats & les ſols de toutes les eſpeces, pourvu que les différens genres de raiſin leur ſoient adaptés convenablement. On plantera donc dans une campagne platte l'eſpece de vigne qui ſoutient les brouillards & les gelées; ſur les coteaux, celle qui ſupporte la ſéchereſſe & les vents; dans un terrein gras, les vignes grêles & peu fécondes; dans un terrein maigre, les vignes fertiles & robuſtes; dans un terrein compact, les vignes fortes & chargées de feuilles; dans un terrein froid & ſujet aux brouillards, celles qui devan-

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, LIV. I.

(2) Voy. la Note 12 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle, LIV. II.

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. LIV. I.

cent l'Hiver par la prompte maturité de leur raiſin, où celles qui, ayant le grain dur, fleuriſſent ſans danger au milieu des brouillards ; dans un terrein expoſé aux vents, les vignes ſtables & tenaces ; dans un terrein chaud, celles dont le grain ſera tendre & humide ; dans un terrein ſec, celles qui ne peuvent pas ſupporter la pluie : & pour ne pas nous étendre davantage ſur cette matiere, nous nous contenterons de dire en général qu'il faut toujours choiſir les vignes, dont les défauts annoncent clairement qu'elles ſe plairont dans des lieux oppoſés à ceux dans leſquels elles ne pourroient pas ſubſiſter. Il n'eſt pas douteux qu'un climat où l'air eſt toujours calme & le Ciel ſerein, recevra ſans danger telle eſpece de vigne que ce puiſſe être. Il eſt inutile de les détailler toutes : mais perſonne n'ignore qu'il faut réſerver pour la table le raiſin dont les grappes ſont les plus groſſes & les plus belles à l'œil, & dont les grains ſont durs & ſecs, comme il faut garder pour la vendange les vignes les plus fertiles, celles dont les raiſins ont la peau tendre & le goût diſtingué, & principalement celles qui quittent leur fleur de bonne heure. Le changement de terrein influe ſur la nature de la plupart des vignes. Il n'y a que les Amminées qui donnent toujours de très-bon vin en tel lieu qu'elles ſoient plantées, quoiqu'elles ſupportent cependant plutôt un climat chaud qu'un climat froid, & qu'elles ne puiſſent pas paſſer d'un terrein gras dans un ter-

rein maigre, à moins qu'on ne les aide de fumier. Il y en a de deux efpeces, fçavoir, la grande & la petire; mais la petite quitte mieux fa fleur que l'autre & de meilleure heure, fes entrenœuds font auffi moins longs, & le grain de fon raifin eft plus petit. Si on la marie à l'arbre, elle demande une terre graffe, au lieu que fi on la cultive plantée par rangées elle en veut une médiocre; elle s'inquiette peu des pluies ou des vents, qui font fouvent périr la grande pendant qu'elle eft en fleurs. Le raifin mufcat eft encore un raifin diftingué. Il fuffit d'avoir cité ces efpeces : un homme intelligent choifira celles qu'il aura éprouvées, & ne les confiera qu'à des terres qui aient quelque analogie avec celles d'où elles auront été tirées, moyennant quoi chacune confervera fa qualité particuliere. Mais il vaut mieux transférer la vigne ainfi que les arbres d'un terrein maigre dans un gras, parce qu'on n'en pourroit pas attendre de fruits fi on les transféroit d'une terre graffe dans une maigre. Il faut choifir les farmens que l'on doit planter dans le milieu d'un fep, & ne les prendre ni fur l'une ni fur l'autre de fes extrémités, parce qu'ils ne dégénerent pas aifément quand ils ont été pris dans cette place pour être tranfplantés. Ces farmens doivent fortir du bois vieux à une longueur de cinq à fix boutons. Mais il faut les prendre fur une vigne féconde : & qu'on ne s'imagine pas que des bras de vigne foient féconds

pour avoir porté une ou deux grappes chacun, puiſqu'il eſt néceſſaire, pour qu'ils ſoient réputés l'être, qu'ils ſoient courbés ſous le poids des grappes. En effet, il peut arriver qu'un ſep de vigne fécond ait des bras qui ſoient plus féconds les uns que les autres. Ce ſera encore une marque de fécondité, lorſque la vigne portera du fruit ſur quelque partie de ſon bois dur, de même que lorſque les branches qui feront venues ſur ſon extrémité inférieure en donneront beaucoup. Au reſte, il en faudra faire note pendant la vendange, en mettant des ſignaux aux ſeps qui ſeront dans ce cas-là, pour ne pas les confondre avec d'autres. Il faut choiſir, pour la planter, une jeune branche ſur laquelle il ne reſte point de bois dur ni de vieux ſarment, autrement il lui arriveroit ſouvent de ſe gâter quand ce bois viendroit à ſe pourrir. On rejettera les extrémités des fouets, ainſi que les rejettons qui n'auront point donné de preuve de fertilité, quoique nés dans un bon endroit du ſep. Quand même un pampre, né ſur le bois dur, auroit porté quelques fruits, il ne faudra pas en conclurre qu'il en rapportera beaucoup, parce que, s'il a pû être fécondé par ſa mere dans la place qu'il occupoit ſur elle, il ſe trouvera affecté, dès qu'il ſera transféré, du vice de ſtérilité qu'il tient du ſort de ſa naiſſance. Il ne faut pas tordre ni tourmenter d'aucune maniere la tête du ſarment que l'on met en terre, dans la crainte que ſi ſa partie

la plus féconde ſe trouve abſolument enterrée, il n'y ait plus hors de terre que ce qui ſe trouvera le plus voiſin de ſa partie ſtérile (2); ajoutez à cela qu'il ne ſeroit pas poſſible de le tordre ſans le tourmenter, tandis que la partie, dont on attend des racines, ne doit ſouffrir aucun genre de dommage, contre lequel elle ſoit obligée de lutter avant de pouvoir prendre en terre. On plantera la vigne par un temps chaud & dans un jour calme. Il faut prendre garde que les ſarmens ne ſoient brûlés par le Soleil ou par le vent quand on les plantera, & par conſéquent les planter auſſitôt qu'on les aura tirés du ſep, ou les conſerver juſqu'à ce qu'on les plante en les enſeveliſſant ſous terre. C'eſt à commencer de ce mois-ci juſqu'à la fin du Printemps, qu'il faudra planter la vigne dans les contrées froides & ſujettes aux brouillards, ainſi que dans les campagnes graſſes & dans les Provinces humides. On donnera un *cubitus* de longueur au ſarment que l'on mettra en terre. Quand la terre ſera graſſe par ſa nature, on laiſſera de plus grands intervalles entre les ſeps, quand elle ſera maigre, on en laiſſera de moindres. C'eſt pour cela qu'en diſtribuant des

(2) En effet, lorſqu'on recourbe le ſarment en le mettant en terre, il n'en reſte plus ſur terre que l'extrémité ſupérieure, à laquelle les Agriculteurs donnoient le nom de *ſagitta*, partie qu'ils regardoient comme abſolument ſtérile. Voy. le Chap. XVII. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. III.

ſeps ſur toute la ſuperficie d'un terrein façonné au *paſtinum* (1), il y a des perſonnes qui laiſſent trois pieds d'intervalle en tout ſens entre chacun de ces ſeps : or, en ſe réglant ſur cette diſtribution, il y aura trois mil ſix cent ſarmens de plantés dans une planche d'un *Jugerum* (3), au lieu que ſi l'on ne veut laiſſer que deux pieds & demi d'intervalle entre chaque ſep, il y en aura cinq mil cent quatre-vingt quatre (4). Mais voici la maniere dont on s'y prendra pour les planter en ordre : on fera ſur une ficelle des marques blanches ou de telle autre couleur que ce ſoit, en ſe réglant ſur les intervalles que l'on voudra garder : enſuite après avoir étendu cette ficelle à travers la planche, on fichera en terre des témoins de bois ou des roſeaux à toutes les places

---

(3) Voy. les Notes 1 du Chap. II. & 2 du Chap. XII, Liv. II. Le calcul que fait ici Palladius eſt juſte ; en effet, d'après la méthode qu'il a donnée dans le Chap. XII. du Liv. II. pour meſurer la planche d'un *Jugerum*, chacun de ſes côtés doit avoir 180 pieds, & contenir par conſéquent 60 ſarmens, puiſque ces ſarmens ſont ſuppoſés ici éloignés de trois pieds les uns des autres : or 60 multipliés par 60 donnent 3,600.

(4) Le texte porte 4753 dans l'édition de Geſner, & 5476 dans d'autres, mais il eſt viſible qu'il y a erreur dans ces nombres, car le côté de la planche du *Jugerum* étant de 180 pieds, comme nous l'avons vû dans la Note précédente, ce nombre diviſé par deux & demi, meſure de l'intervalle qui ſe trouve ici entre chaque ſep, donnera pour quotient 72, dont le quarré eſt 5184.

où il faudra planter un ſep, de façon que la ſuperficie de la planche ſoit entiérement couverte d'un nombre de témoins correſpondant au nombre de ſeps qui devront y être plantés, & que celui qui doit les planter ne puiſſe pas ſe tromper, lorſqu'il n'aura qu'à planter les ſarmens qui auront été poſés à terre auprès de ces témoins. Obſervez de plus qu'il ne faut pas que tout un terrein façonné au *paſtinum* (1) ſoit rempli d'une unique eſpece de vigne, de peur que, s'il ſurvenoit une année qui fût contraire à l'eſpece que l'on auroit choiſie, cette année ne ruinât l'eſpérance de la vendange. C'eſt pourquoi on plantera des ſarmens de quatre ou cinq ſortes de vignes de bonne qualité, & il ſera très-utile d'en réunir les eſpeces différentes dans des planches particulieres, qui ſeront ſéparées les unes des autres par des ſentiers, à moins que la difficulté d'une diſtribution pareille ne dégoûte d'en prendre la peine, quoique, ſi l'on a d'anciens vignobles, il ſoit aiſé de planter dans des planches ſéparées des rejettons pris ſur toutes les eſpeces de vignes contenues dans ces vignobles, & de parvenir par conſéquent à la forme de culture que nous preſcrivons; forme qui eſt belle & avantageuſe, puiſqu'elle procure à toutes les eſpeces de vignes, qui ont chacune des temps différents pour fleurir comme pour mûrir, l'avantage de fleurir & de mûrir dans le temps qui leur eſt propre. En effet, on s'expoſeroit à un

dommage réel, ſi l'on étoit obligé de cueillir le fruit mûr en même-temps que le verd, parce qu'ils ſe trouveroient réunis ſur une même planche, puiſqu'on ne pourroit pas ſe régler ſur la vendange de telle ou telle eſpece de vigne qu'il ſeroit temps de faire, ſans courir le danger de donner un goût de verdeur à ſon vin, comme on ne pourroit pas, d'un autre côté, attendre la maturité tardive de telle ou telle autre eſpece de vigne, ſans perdre la vendange de celles qui ſeroient mûries les premieres. Ajoutez à ces avantages que les vendanges de chaque eſpece de vignes ſe ſuccédant par degrés les unes aux autres, ſuivant leur différente nature, il faudra moins d'ouvriers, en ſuivant notre méthode, pour les expédier toutes (5) & pour les ſerrer par claſſes: d'ailleurs chaque ſorte de vin ſera plus en état de conſerver le goût qui lui eſt propre, quand ce goût ne ſera pas contrebalancé par celui d'un vin différent, qui ne pourroit que l'altérer. Si cette pratique paroît difficile, il faut au moins ne pas planter enſemble d'autres vignes que celles dont le goût, la fleur & la maturité ont quelque analogie.

(5) Quand tout le raiſin qu'on a à vendanger ſe trouve mûr à la fois, il faut plus de mains pour le cueillir, au lieu que, lorſque chaque planche mûrit ſucceſſivement, tel ouvrier qui a vendangé le raiſin précoce, peut encore cueillir par la ſuite le raiſin qui mûrira en ſecond, & après celui-ci, le raiſin tardif.

analogie ensemble. Mais la méthode que nous venons de donner par rapport à la plantation des vignes, est celle que l'on suivra dans les terreins façonnés au *pastinum* (6) ou dans les tranchées; quant aux sarmens que l'on mettra dans des fosses, il faudra les y mettre aux quatre coins, &, comme le prescrit Columelle (7), jetter dans la fosse, au moment qu'on les y mettra, du marc de raisin mêlé avec du fumier, &, si le terrein est maigre, de la terre grasse ou de la terre rapportée. Au surplus, lorsqu'on arrangera un pied de vigne ou un mailleton dans une fosse, on les y mettra en travers : il faut aussi que le terrein en soit médiocrement humide, & plutôt sec que bourbeux, & que le plant ait deux boutons hors de terre, afin qu'il prenne plus aisément.

---

(6) C'est-à-dire, dans ceux où la terre aura été fouillée au *pastinum* dans toute son étendue. Palladius les appelle ici par excellence des terreins façonnés au *pastinum* (Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I), en les opposant aux tranchées & aux fosses, quoiqu'il ait déja mis ces dernieres au nombre des façons au *pastinum* dans le Chap. X. du Liv. II.

(7) Ce passage étant tiré du Chap. IV *de Arboribus*, & ne se trouvant point dans l'Economie rurale de Columelle, c'est une preuve que cet Économiste est l'Auteur du Livre *de Arboribus*, comme nous l'avons avancé dans notre Préface.



CHAPITRE X.

SI c'eſt votre goût d'avoir un plant d'arbres mariés à des vignes, il faudra commencer par élever dans une pépiniere des pieds de vigne d'une bonne qualité, que vous tranſporterez de-là, lorſqu'ils auront pris racine, dans des foſſes qui ſeront creuſées auprès des arbres. Or nous donnons le nom de pépiniere à une planche labourée uniformément à la profondeur de deux pieds & demi. On dépoſe des ſarmens en terre, à très-peu de diſtance les uns des autres, dans cette planche que l'on fait plus ou moins grande, ſuivant le nombre des ſeps ou des autres eſpeces de plantes que l'on veut y mettre, & ſi cette planche eſt ſituée dans une vallée ou dans une campagne platte qui ſoit humide, on laiſſe trois gros boutons à ces ſarmens, indépendamment des petits dont leur extrémité inférieure ſera garnie : enſuite, quand ils auront pris la forme de petits ſeps ou de petits arbres garnis de racines, on les transferera au bout de deux ans, temps auquel ils auront pris une certaine conſiſtance, & lorſqu'on les mettra dans la foſſe qui leur ſera deſtinée, on les réduira à un ſeul jet, en coupant toutes leurs parties galeuſes & en écourtant leurs racines, au cas qu'il s'en trouve quelques-unes d'endommagées. Au

ſurplus, quand on veut marier des vignes aux arbres, on met deux de ces ſeps enracinés dans la même foſſe; mais, pour empêcher qu'ils ne ſe touchent par les racines, on les ſépare avec des pierres d'environ cinq livres peſant, & on les applique aux côtés oppoſés de la foſſe. Magon (1) aſſure qu'il ne faut pas remplir la foſſe de terre la premiere année, mais qu'il ne faut la combler que ſucceſſivement & par intervalle, afin que les racines de la vigne y pénetrent plus profondément. Cependant cette méthode ne peut convenir que dans les provinces ſeches; car pour ce qui eſt des provinces humides, le plant y pourriroit ſi l'on n'y combloit pas auſſi-tôt la foſſe, & qu'on laiſſât le temps à l'eau de la noyer. Quiconque veut former un plant d'arbres mariés à des vignes, y doit mettre des pieds d'arbres choiſis parmi les eſpeces ſuivantes, ſi elles ſont multipliées dans le canton, ſçavoir, le peuplier, l'orme, & le frêne dans les terreins montagneux & eſcarpés où l'orme ne viendroit pas bien. Columelle (2) prétend qu'il faut auſſi élever ces arbres dans des pépinieres. Mais, comme il n'y a

(1) Virgile dit la même choſe dans le Liv. II. des Géorg. C'eſt pourquoi quelques Commentateurs ont voulu qu'on lût ici *Maro* au lieu de *Mago*, mais rien n'empêche que cet ancien Auteur d'Agriculture n'ait donné ce précepte avant Virgile.

(2) Voy. le Chap. VI. du Liv. V. de ſon Econ. rur.

point de Province qui n'en produiſe quelques-uns, ſoit d'une eſpece, ſoit d'une autre, ſans culture, il me ſemble qu'il vaut mieux mettre en ce temps-ci, auprès des ſeps qui ſeront dépoſés dans les foſſes, des pieds d'arbres d'une certaine grandeur que l'on transférera à cet effet de tel endroit que ce puiſſe être, ou même des troncs d'arbres avec leurs racines, que l'on choiſira dans le nombre des eſpeces que nous venons de nommer. Si le terrein dans lequel on forme un plant d'arbres mariés à des vignes eſt deſtiné à rapporter du bled, on laiſſera quarante pieds d'intervalle entre chaque arbre, afin de pouvoir enſemencer ce terrein, & vingt pieds ſeulement ſi le terrein eſt maigre. Quant au ſep qui ſera planté dans la foſſe, il doit être éloigné de ſon arbre à la diſtance d'un pied & demi, parce que, s'il en étoit trop proche, il ſeroit opprimé par l'arbre, quand celui-ci viendroit à croître. Il faut auſſi encager le ſep pour le protéger contre les inſultes des beſtiaux qui chercheront à le ronger, & l'attacher dès le premier moment à ſon arbre. Voici encore une autre méthode fort avantageuſe pour transférer un ſep d'un plant d'arbres mariés à des vignes : on fait un petit panier d'oſier d'environ un pied de diametre ou un peu moins, que l'on porte auprès de l'arbre auquel la vigne eſt mariée, & on le perce par le milieu de ſon fond à l'effet de faire paſſer un ſarment par cette ouverture. Après avoir donc introduit dans

ce panier un ſarment du ſep dont on veut tranſporter du plant, on ſuſpend le panier même à quelque coin de l'arbre, & on le remplit de terre végétale, de façon que ce ſarment, que l'on a ſoin de tordre auparavant, puiſſe y être entiérement caché. Avec ces précautions, le ſarment renfermé dans ce petit panier y jette des racines au bout d'un an, & quand il y a pris racine, on le coupe deſſous le panier, pour le porter avec le panier même à l'endroit que l'on veut remplir de ſeps mariables à des arbres, & on l'y enterre auprès des racines de l'arbre auquel on a intention de le marier. On transférera par cette méthode tel nombre de ſeps que l'on voudra, ſans avoir à craindre qu'ils ne prennent point.

CHAPITRE XI.

ON fait des vignobles en Province de bien des façons : mais la meilleure conſiſte à avoir des ſeps qui ſe tiennent ſur une jambe très-courte, comme de petits arbres. On commence par les faire tenir à l'aide d'un roſeau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien affermis ; mais il ne faut pas que ces ſeps aient plus d'un pied & demi de hauteur : quand ils ſeront devenus forts, ils ſe tiendront tout ſeuls. Il y a une autre méthode qui conſiſte à diſtribuer pluſieurs roſeaux autour d'un ſep, dont

on lie les ſarmens à ces roſeaux pour les arrondir en forme de cercles. La pire de toutes les poſitions pour la vigne eſt d'être renverſée & couchée à terre. Toutes ces différentes eſpeces de vignes ſe plantent dans des foſſes & dans des tranchées.

CHAPITRE XII.

C'Est préciſément dans ce mois-ci qu'il eſt temps de tailler la vigne dans les pays qui ſont froids juſqu'à un certain degré, ainſi que dans les pays tempérés. Mais quand on a beaucoup de vignes, on les partage en deux portions, dont on taille au Printemps celle qui eſt expoſée au Septentrion, & en Automne celle qui l'eſt aux autres côtés du Ciel qui ſont plus doux. Au ſurplus, attachons-nous toujours dans la taille à donner de la force au pied de la vigne, & à ne jamais laiſſer deux bois durs à une jeune vigne tant qu'elle eſt foible. Il faut retrancher les ſarmens qui rapportent beaucoup (1), ainſi que ceux qui ſont tors, foibles & nés dans un mauvais

(1) Nous avons déja vû dans la Note 3 du Chap. VI. Liv. I, que les branches de telle plante que ce ſoit, qui rapportent trop de fruits, nuiſent au reſte de la plante par leur gourmandiſe.

endroit du ſep. Il faut auſſi couper le ſarment qui ſera né ſur un ſep entre deux de ſes bras, mais s'il eſt déja fortifié au point d'affoiblir l'un de ces bras, on coupera celui-ci pour lui ſubſtituer ce ſarment. Il faudra néanmoins qu'un homme intelligent dans l'art de la taille ménage toujours les ſarmens inférieurs qui ſeront nés dans un bon endroit, pour les employer à renouveller la vigne, & qu'il les laiſſe ſur le ſep en les rognant juſqu'au premier ou au ſecond bouton. On pourra laiſſer à la vigne la liberté de s'étendre par en haut dans les climats doux, au lieu qu'il faudra la ravaller dans les terreins maigres ou dans les climats plus chauds, ainſi que dans les terreins pentifs ou ſujets aux tempêtes. On laiſſera dans les terres graſſes deux fouets à chaque bras d'un ſep. Mais il eſt d'un homme prudent d'apprécier les forces de la vigne. En effet celle que l'on cultive dans l'intention de la faire monter en haut, & qui eſt féconde, ne doit pas avoir plus de huit branches à fruit, ſans compter le courſon que l'on conſervera toujours dans ſa partie inférieure. Il faut couper tout ce qui ſera venu autour du pied de la vigne, à moins qu'elle n'ait beſoin d'être renouvellée (2). Si le tronc d'une vigne eſt creuſé, ſoit par la violence du Soleil ou des pluies, ſoit par des animaux mal-

(2) Par le moyen d'une nouvelle branche qu'on ſubſtituera à ſon pied, après que celui-ci aura été coupé.

faiſans, on retranche tout le bois mort, & on enduit la plaie, qui réſulte de cette opération, de lie d'huile & de terre, précaution excellente pour obvier aux accidens qui pourroient s'en ſuivre. On ôte auſſi l'écorce qui s'eſt détachée du ſep & qui pend à terre, & cette attention diminue la quantité de lie qu'auroit autrement le vin. On ratiſſe la mouſſe par-tout où il s'en trouve. Au ſurplus, les plaies que l'on fera à la vigne ſur ſon bois dur seront obliques & rondes. En retranchant, ainſi que je l'ai preſcrit ci-deſſus, tous les ſarmens qui ſeront nés dans un mauvais endroit du ſep, ou ceux qui ſeront vieux, on conſervera les jeunes ainſi que ceux qui porteront du fruit. On coupera auſſi les ergots des courſons quand ils ſeront deſſéchés, & qu'ils auront un an, de même que tout ce qui ſe trouvera de vieux ou de galeux ſur un ſep. On laiſſera quatre bras aux vignes que l'on cultive dans l'intention de les laiſſer monter, ainſi qu'à celles qui ſont au joug ou en treilles, dès qu'elles ſeront élevées de quatre pieds ſur terre. On laiſſera un fouet par bras à une vigne maigre, & deux à une vigne graſſe. Mais il faut avoir l'attention que les ſarmens, qu'on laiſſera ſur un bras, ne ſoient pas tous ſur le même côté, auquel cas la vigne ſe deſſécheroit comme ſi elle eût été frappée de la foudre. Il ne faut pas laiſſer de ſarmens ſur le bois dur de la vigne, non plus qu'à ſon extrémité ſupérieure, parce que les premiers, ſembla-

bles à des pampres inutiles, ne rapportent point de fruits, & que les feconds font à charge au fep par la trop grande quantité des leurs, outre qu'ils le font monter trop haut. C'eft donc dans le milieu du corps de la vigne qu'il faudra choifir les farmens qu'on lui laiffera. La plaie de la taille ne doit jamais être faite auprès d'un bouton, mais il faut la faire un peu au-deffus, & du côté oppófé au bouton, à caufe des pleurs qu'elle répandra.

CHAPITRE XIII.

CULTURE de la vigne mariée aux arbres. On coupera le premier bois que cette vigne aura jetté, jufqu'au fecond ou au troifieme bouton, enfuite on laiffera croître infenfiblement toutes les années un peu de bois qui montera à travers les rameaux de l'arbre, en dirigeant toujours un fouet vers fon fommet. Ceux qui veulent avoir une très-grande quantité de fruits, laiffent un grand nombre de fouets s'étendre à travers les rameaux de l'arbre, au lieu que ceux qui vifent à avoir de meilleur vin, attirent les farmens vers fon fommet. Il faut mettre plus de farmens fur les rameaux de l'arbre qui feront les plus forts, & en mettre moins fur les plus foibles. Voici la façon de tailler cette efpece de vigne : on coupera

tous les anciens ſarmens qui auront porté du fruit la premiere année, & on laiſſera les nouveaux, en coupant les tendons & les petites branches inutiles dont ils ſeront environnés. Mais il faut avoir l'attention de délier & de relier toutes les années cette eſpece de vigne, pour la raffraîchir. Il faut ajuſter les rameaux des arbres qui ſoutiennent une vigne, de façon qu'ils ne ſoient pas perpendiculairement les uns au-deſſous des autres ſur la même ligne. Quand un terrein eſt gras, il faut que l'orme ſoit ſans rameau juſqu'à huit pieds de terre, & juſqu'à ſept pieds dans un terrein maigre. Dans les pays ſujets à la roſée & aux brouillards, on dirigera par la taille les rameaux de l'arbre qui ſoutient la vigne vers les côtés du Levant & du Couchant, afin que ſes flancs étant découverts, la vigne puiſſe être expoſée aux rayons du Soleil dans toutes ſes parties. Il faut auſſi faire en ſorte que la vigne ne ſoit pas trop fournie ſur l'arbre. Dès qu'il commencera à manquer quelques arbres, il faudra leur en ſubſtituer d'autres. Dans les pays montueux, il faudra tenir les rameaux des arbres plus bas, au lieu qu'on les tiendra plus hauts dans les pays plats & humides. Il ne faut pas attacher à l'arbre les branches à fruit de la vigne avec un oſier trop dur, de peur qu'une pareille ligature ne les coupe ou ne les froiſſe. C'eſt une attention d'autant plus importante à avoir, que la branche à fruit couvre toujours de grappes la

portion d'elle-même qui pend par-delà la ligature, au lieu qu'elle réserve celle qui est au-dessous de la ligature pour donner du bois l'année suivante.

CHAPITRE XIV.

SI l'ont veut former, à la mode des Provinces, de ces especes de vignes que j'ai dit (1) se tenir sur leurs pieds comme de petits arbres, on leur laissera des bras de quatre côtés, & on conservera sur ces bras le plus grand nombre de sarmens que la vigne en pourra comporter. Pour celles que l'on arrondit à l'aide de roseaux, on les taillera de la même maniere que celles qui sont appuyées sur des échalas ou sur des pieus. Quant à celles qui sont couchées à terre, sans aucun soutien, & auxquelles on ne doit avoir recours que lorsque la nature du sol peut s'en accommoder, ou que la Province, où l'on vit, détermine à s'en contenter, on ne leur laissera la premiere année que deux boutons, au lieu qu'on leur en laissera un plus grand nombre les années suivantes. Au reste, les vignes de cette derniere espece doivent être taillées de très-court.

(1) Dans le Chap. XI.

CHAPITRE XV.

COLUMELLE dit (1) qu'il faut commencer dès la premiere année à façonner une jeune vigne sur son seul & unique jet, & qu'il ne faut pas la couper toute entiere au bout de la seconde année, comme on le pratique ordinairement en Italie, soit parce que les vignes meurent quand elles sont ainsi coupées toutes entieres, soit parce qu'elles ne produisent que des sarmens peu féconds, attendu que, lorsque leur tronc est coupé, elles ne peuvent plus s'élancer que d'une partie de bois dur, à la maniere des pampres inutiles, d'où il conclut qu'il faut laisser un ou deux boutons auprès de la commissure même du vieux sarment : en quoi il a raison; & c'est effectivement la méthode qu'il faut observer à l'égard d'une jeune vigne, dès qu'elle est un peu forte, en l'aidant d'ailleurs pendant son enfance avec des roseaux ou avec de petits pieus, jusqu'à ce qu'elle puisse en recevoir de plus forts la troisieme année; d'autant que si elle est dans un terrein gras, on fera bien de la contraindre à élever trois jets dès l'âge de quatre ans. Aussi-tôt après la taille, on retirera des vignobles les sarmens qui auront été

(1) Voy. les Chap. VI. & XI. de son Econ. rur. Liv. IV.

abbatus, ainsi que les ronces & tout ce qui pourroit arrêter le fossoyeur.

CHAPITRE XVI.

IL faut aussi propager les vignes ce mois-ci; mais il sera mieux de renouveller avec des sautelles les vignes vielles & ruinées, dont les bois durs se seront étendus trop au loin, comme dit Columelle (1), que de les enterrer toutes entieres dans des fosses; car il est constant que les Agriculteurs n'approuvent point cette derniere méthode. Nous appellons sautelle une espece d'arc qui reste hors de terre, quand on a mis en terre une portion de sep. En effet, lorsque les vignes sont couchées toutes entieres à terre, elles sont fatiguées, comme l'observe Columelle (2), par la multitude de racines qui sortent de toutes les parties de leur corps. On coupera au bout de deux ans les sautelles sur l'arc qui est hors de terre, sans déranger les seps dont on les avoit abbaissées, quoique, si l'on en croit les Agriculteurs, lorsqu'on les coupe au bout de deux ans, elles n'ont

(1) Voy. le Chap. XXII. de son Econ. rur. Liv. IV.

(2) On ne trouve point dans Columelle ce passage tel qu'on le lit ici. On n'y trouve tout au plus que des principes qui ont pû servir de base à l'observation de Palladius.

encore pour l'ordinaire que de foibles racines ; de forte qu'elles périffent auffi-tôt qu'elles ont été coupées.

CHAPITRE XVII.

On fait très-bien la greffe ce mois-ci dans les lieux chauds & expofés au Soleil : on compte trois différentes façons de la faire, dont il n'y en a que deux qui foient pratiquables en ce temps-ci, la troifieme étant réfervée pour l'Eté. On peut donc greffer ou fous l'écorce, ou fur le tronc, ou en écuffon. Voici comme on s'y prend pour greffer fous l'écorce : on fcie le tronc d'un arbre ou l'une de fes branches, en ménageant l'écorce, à un endroit qui paroiffe très-brillant & qui foit fans cicatrices, après quoi on ragrée la plaie avec des inftrumens de fer bien tranchans. Enfuite on enfonce, à la profondeur d'environ trois doigts, entre l'écorce & le bois (mais avec beaucoup de circonfpection, de peur que la bande de l'écorce n'éclate) une efpece de coin mince, foit de fer, foit d'os, & particuliérement d'os de lion, & après avoir retiré ce coin de l'endroit où on l'avoit enfoncé, on infere auffi-tôt dans la fente qu'il aura faite un fcion que l'on prend la précaution de tailler d'un côté, en ménageant non-feulement fa moëlle, mais encore l'écorce

dont il eſt couvert du côté oppoſé à celui qui eſt taillé, côté qui doit reſter en ſaillie ſur l'arbre à la hauteur de ſix ou huit doigts. On met deux ou trois greffes ſur le même arbre, ou même un plus grand nombre ſuivant la qualité de l'arbre, en les ſéparant l'une de l'autre par un intervalle de quatre doigts ou plus, après quoi on les reſſerre avec du jonc, de l'orme ou de l'oſier, & on les enveloppe d'un lut couvert de mouſſe, que l'on y applique de façon que la greffe puiſſe ſortir de quatre doigts au-deſſus de ce lut. Il y a des perſonnes qui aiment mieux fendre par le milieu le tronc de l'arbre, qu'ils ont coupé après l'avoir ſerré bien fort avec des liens, & enfoncer dans cette fente des ſcions ratiſſés des deux côtés en forme de coins, ſans que la moëlle en ſoit altérée, après y avoir introduit préalablement un petit coin, afin que, lorſque ce coin ſera retiré de l'arbre, la greffe que l'on y aura enfoncée puiſſe être reſſerrée par le bois même qui ſe rapprochera à l'endroit de la plaie. Au reſte on a recours à ces deux façons de greffer au Printemps, lorſque la Lune croît & que les boutons des arbres commencent à groſſir. Il faut que les branches d'arbres, que l'on doit employer en greffes, ſoient jeunes, fécondes & pleines de nœuds, qu'elles ſoient nées ſur un rameau qui ne ſoit point vieux, & coupées ſur le côté de l'arbre qui ſera expoſé au Levant : il faut auſſi qu'elles aient un petit doigt d'épaiſſeur & qu'elles ſoient garnies de

deux ou trois cornes & d'un grand nombre de boutons. Si l'on veut greffer un petit arbre, qui montre de trop grands accroiſſemens, on le coupera près de terre, on inſérera la greffe entre ſon bois & ſon écorce, & on la liera. Cette méthode eſt la meilleure de toutes. Il y a des perſonnes qui enfoncent au milieu de l'arbre qu'elles veulent greffer, une petite branche ratiſſée des deux côtés & d'une groſſeur égale à celle de l'arbre, de façon que l'écorce de cette petite branche joigne bien celle de l'arbre dans toute ſa circonférence. Au ſurplus, quand on greffe un jeune arbre, il faut labourer la terre à ſon pied & la ramaſſer pour l'entaſſer juſqu'à la greffe même, afin de protéger celle-ci contre le vent & la chaleur. Un Agriculteur très-attentif m'a aſſuré que toutes les eſpeces de greffes prenoient ſans difficulté, lorſqu'en les inſérant dans l'arbre on enfonçoit en même-temps dans la plaie de la glu non détrempée, afin que cette glu fît, pour ainſi dire, l'effet d'une eſpece de colle, & qu'elle amalgamât les ſucs de l'un & l'autre bois. Nous parlerons de la greffe en écuſſon dans le mois où on la fait (1). Columelle a donné (2) une quatrieme façon de greffer, que voici : il ordonne de percer un arbre juſqu'à ſa moëlle avec une tarriere Gau-

(1) C'eſt au mois de Juin. Voy. le Chap. V. Liv. VII.

(2) Dans le Chap. VIII. de ſon Liv. *de Arboribus*. Voy. la Note 7 du Chap. IX. Liv. III.

loiſe, en inclinant légérement la plaie en-dedans, enſuite d'enfoncer à force dans ce trou, après en avoir retiré toute la poudre occaſionnée par l'effet de la tarriere, un ſep de vigne ou une branche d'arbre dont on aura proportionné la largeur à celle de l'ouverture du trou en la ratiſſant; mais il faut que cette branche ſoit pleine de ſeve & humide, & qu'elle déborde l'arbre d'un ou de deux boutons : on recouvre enſuite exactement d'argille & de mouſſe l'endroit où eſt la greffe. On peut ſe ſervir de cette méthode pour greffer la vigne ſur un orme. Un Eſpagnol m'a enſeigné le nouveau genre de greffe que voici, en m'aſſurant qu'il en avoit fait l'eſſai ſur un pêcher. Il veut que l'on perce avec une tarriere le milieu d'une branche de ſaule, qui ſoit de l'épaiſſeur du bras, forte & longue de deux *cubiti* ou plus, & que l'on faſſe paſſer par le trou que l'on y aura pratiqué un pied de pêcher, ſans l'arracher de la terre à laquelle il tient par ſes racines, après l'avoir dépouillé de toutes ſes branches pour ne lui laiſſer que ſa tige; qu'on courbe pour lors en forme d'arc cette branche de ſaule pour l'enfoncer en terre par ſes deux extrémités, & que l'on bouche le trou, par lequel paſſe le pêcher, avec un lut & de la mouſſe, le tout bien lié; qu'enſuite on coupe au bout d'un an le pêcher au-deſſous de la branche de ſaule, dès que ſa tige ſera ſuffiſamment rejointe en cet endroit avec le ſaule, pour que ces deux plantes n'en

faſſent plus qu'une ſeule ; enfin qu'on tranſporte le pêcher & qu'on entaſſe aſſez de terre auprès de lui, pour pouvoir en recouvrir non-ſeulement l'arc formé par le ſaule, mais encore la pointe du pêcher qui ſort de cet arc par en haut, & il prétend qu'en conſéquence de cette opération le pêcher donnera des pêches qui n'auront point de noyaux : mais il ajoûte que cette ſorte de greffe ne convient qu'aux terreins humides ou arroſés, & qu'il faut même aider le ſaule par des arroſemens, afin que ce bois, qui aime naturellement l'humidité, puiſſe prendre aſſez de forces pour ſuffire à la nutrition d'un arbre qui eſt d'une nature différente de la ſienne, en partageant avec lui ſes ſucs ſuperflus.

CHAPITRE XVIII.

C'EST dans ce mois-ci que l'on formera des plans d'oliviers dans les pays tempérés, auquel cas il faudra ou planter ces arbres dans des terreins labourés au *paſtinum* (1), de façon qu'ils bordent l'extrémité des planches qui touche aux ſentiers qui les ſéparent, ou leur affecter un terrein particulier. Si on les plante dans un terrein labouré au *paſtinum* (1), on profitera du moment où la

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

terre ſera gonflée par le labour, pour y faire un trou avec un pieu dans lequel on les dépoſera ſur des grains d'orge, en pieds garnis de leurs racines, après leur avoir coupé la tête ainſi que les bras, & avoir réduit leur tronc à la hauteur d'un *cubitus* & un *palmus* : on commencera donc par délivrer ces arbres de tout ce qui pourra s'y trouver de pourri ou de ſéché, après quoi on leur coupera la tête qu'on recouvrira de lut & de mouſſe, & on finira par les reſſerrer avec des liens d'orme ou avec telle autre eſpece de ligature que ce puiſſe être, pourvu qu'elle ſoit en état de les affermir. Mais une des choſes qui peut le plus contribuer à les faire profiter & grandir, c'eſt de marquer avec de la ſanguine les côtés du Ciel auxquels ils étoient expoſés dans le temps qu'ils étoient en terre, afin de les mettre ſous la même expoſition. On les mettra à quinze ou vingt pieds de diſtance les uns des autres. On arrachera de temps à autre toutes les herbes qui croîtront autour d'eux, & toutes les fois qu'il aura plû, on les excitera à pouſſer par de très-petites fouilles que l'on réitérera ſouvent : on prendra auſſi de temps en temps de la terre à leurs pieds, & après l'avoir remuée & brouillée, on l'entaſſera auprès de leur tronc juſqu'à une certaine hauteur. Si l'on veut deſtiner un terrein particulier à des plans d'oliviers, on choiſira à cet effet les genres de terres que voici : une terre mêlée de gravier, de l'argille réſoute par le ſable qu'elle

contiendra dans ſon ſein, du ſable gras & de la terre qui ſoit d'une nature compacte & humide. Il faut rejetter abſolument l'argille que les Potiers emploient, ainſi que les terres marécageuſes & dans leſquelles l'eau croupit habituellement, le ſable maigre & le gravier pur, parce que, quoique ces arbres prennent dans ces ſortes de terres, ils n'y acquerent jamais de forces. On peut auſſi les planter dans des terreins qui auront porté précédemment des arbouſiers ou des yeuſes. Car pour ce qui eſt du *cerrus* (2) & de l'*æſculus* (3), lors même qu'ils ſont abbatus, ils laiſſent dans la terre des racines perfides, dont le poiſon tue les oliviers. Cet arbre ſe plaît dans les climats brûlans ſur les coteaux expoſés au Septentrion, dans les climats froids ſur ceux qui ſont expoſés au Midi, & il aime dans les climats tempérés les éminences de terre. Il ne s'accommode ni des terreins bas, ni de ceux qui ſont eſcarpés, mais il préfere les petites éminences, telles que celles du pays des Sabins & de la Bétique. On compte bien des eſpeces d'olives, qui ont chacune leur nom propre, telles que la *Pauſia* (4), l'*Orchis* (5), l'olive longue, celle de Sergius, celle

---

(2) Voy. la Note 2 du Chap. IX. Liv. I.

(3) Voy. la Note 1 *ibid.*

(4) Voy. la Note 2 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(5) Voy. la Note 1 *ibid.*

de Licinius (6), la *Cominia* (7) & d'autres qu'il eſt inutile de nommer. Quoique l'huile que rend la *Pauſia* (4) ſoit excellente tant qu'elle eſt verte, elle ne tarde pas à ſe gâter pour peu qu'elle ſoit gardée. L'olive de Licinius (6) donne d'excellente huile, celle de Sergius en donne une grande quantité. Mais il ſuffira de dire en général, par rapport à toutes ces eſpeces d'olives, que les plus groſſes ſont bonnes à manger, & que les plus petites ſont propres à faire de l'huile. Si l'on deſtine le terrein que l'on plante en oliviers à rapporter du bled, on mettra ces arbres à quarante pieds de diſtance les uns des autres, au lieu que, ſi c'eſt un terrein maigre, on ne les y mettra qu'à vingt-cinq pieds de diſtance. Ce ſera le mieux que les rangées d'oliviers ſoient tournées du côté d'où ſouffle le vent *Favonius* (8). Lorſqu'on les plantera, il faudra les mettre dans des foſſes ſeches qui ſoient creuſées à quatre pieds de profondeur, & avec la terre deſquelles on mêlera du fumier, ainſi que du gravier lorſqu'on manquera de pierres. Si l'endroit où ils feront eſt clos, on les enterrera, de façon qu'il n'en ſorte qu'une petite portion hors de terre ; mais, ſi l'on eſt dans le cas d'avoir à craindre les inſultes des beſtiaux, il faudra que les troncs en ſortent de terre

---

(6) Voy. la Note 7 *ibid.*
(7) Voy. la Note 3 *ibid.*
(8) Voy. la Note 6 *ibid.*

à une plus grande hauteur. On les arrosera aussi dans les Provinces seches quand il ne tombera pas de pluie. Si l'on est dans une Province où il n'y ait point d'oliviers, & que l'on ne sache d'où en faire venir en pieds pour les planter, on en fera une pépiniere , c'est-à-dire, qu'on fouillera une planche de terre de la maniere que j'ai donnée plus haut (9), pour y déposer, comme le prescrit Columelle (10), des branches d'oliviers de la longueur d'un pied & demi coupées avec une scie : après quoi on pourra en transférer des pieds d'arbres qui seront devenus forts au bout de cinq ans, & les planter dans le courant de ce mois-ci dans les pays froids. Je sçais que bien des personnes, vû la facilité & l'utilité de cette pratique, sont dans l'usage de distribuer, soit dans une pépiniere, soit dans un plan d'oliviers, suivant leur goût, des racines de ces sortes d'oliviers qui se trouvent communément dans les forêts ou dans les lieux déserts, après les avoir coupées de façon à ne leur laisser qu'un *cubitus* de longueur. En effet, si on aide leurs accroissemens en mêlant du fumier avec la terre , il arrivera que ces racines, qui auront été prises sur un seul pied d'arbre, donneront par la suite un très-grand nombre d'arbres.

---

(9) Dans le Chap. X.

(10) Voy. le Chap. IX. de son Econ. rur. Liv. V.

CHAPITRE XIX.

ON peut auſſi arranger, dans les terreins façonnés au *paſtinum* (1), du côté du Septentrion, les eſpeces d'arbres à fruits ſur leſquels nous donnerons par la ſuite des préceptes particuliers (2). La terre qui convient aux vignes convient également aux fruits. Mais on fera pour les arbres à fruits des foſſes plus grandes que celles que l'on fait pour les vignes, eu égard à l'utilité qui leur en reviendra, tant du côté de leur bois que du côté de leur fruit. Si l'on veut avoir un verger, on laiſſera trente pieds d'intervalle entre les rangées d'arbres à fruits, & on n'y mettra que des pieds d'arbres qui ſoient garnis de leurs racines; c'eſt en effet la meilleure méthode. Mais on préſervera leurs cimes du danger d'être briſées par les hommes ou rongées par les animaux, ce qui les empêcheroit de croître. On deſtinera à chaque eſpece d'arbre ſa rangée particuliere, de peur que les plus foibles ne ſoient opprimés par les plus forts. On fera auſſi une marque aux pieds d'arbres que l'on tranſportera, afin de les tourner du côté du Ciel auquel ils

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(2) Dans le Chap. XXV.

étoient exposés avant d'être transférés. On les transférera toujours d'un coteau sec & maigre dans un terrein plat, gras & humide. Si on veut mettre en terre des troncs d'arbres tout formés, on aura soin qu'ils soient élevés d'environ trois pieds sur terre. Quand on mettra deux plantes dans une même fosse, on prendra garde qu'elles ne se touchent mutuellement; autrement les vers les feroient mourir. Mais les arbres sont plus fertiles, ainsi que l'observe Columelle (3), quand on en a semé la graine, c'est-à-dire, les noyaux, qu'ils ne le sont lorsqu'on les a plantés en pieds ou en boutures. Quand le pays est trop sec, on les aide à croître en les arrosant.

CHAPITRE XX.

IL faut bêcher à présent la vigne dans les contrées voisines de la mer & chaudes, ou la labourer (si c'est l'usage de la Province) : il faut aussi l'échalasser & la lier dans les mêmes contrées avant que ses bourgeons paroissent, parce que, s'il arrivoit qu'on les secouât ou qu'on les brisât, il en résulteroit un grand dommage. On donne à

(3) On ne trouve rien dans Columelle qui ait rapport à ceci. Aurions-nous eu le malheur de perdre quelque chose de cet Auteur ?

présent du fumier aux oliviers ainsi qu'aux autres arbres, dans le temps que la Lune est dans son déclin. Un *vehis* de fumier suffira pour un grand arbre, & un demi *vehis* pour un petit : pour mettre ce fumier, on écartera la terre du pied de l'arbre, & après l'avoir mêlée de fumier, on la rapprochera de ses racines. Il faut fouiller dans ce temps-ci le pied des arbres qui sont dans les pépinieres, & en couper les branches superflues, ou les petites racines qui seront poussées hors de terre autour de leurs troncs.

CHAPITRE XXI.

ON fera des plans de rosiers dans ce mois-ci, en mettant des rosiers formés en arbrisseaux, ou de la graine de roses dans une très-petite tranchée ou dans des fosses. Mais qu'on ne s'imagine point que la graine de roses soit cette petite fleur de couleur d'or qui se voit au milieu de la rose, car la rose donne des baies qui ressemblent à une très-petite poire, & qui sont remplies de graine : quoique ces baies soient communément mûres après la vendange, on pourra cependant juger du temps où elles le seront à leur couleur brune & à leur mollesse. Si l'on a des rosiers anciennement plantés, on les fouillera aussi par le pied dans ce temps-ci avec des sarcloirs ou avec

des doloires, & l'on coupera tout ce qui pourra s'y rencontrer de ſec. On peut auſſi renouveller à préſent celles de ces anciennes plantations qui feront trop clair-ſemées, en attirant des branches des roſiers pour les propager. Si l'on veut avoir des roſes de très-bonne heure, on fera une fouille en forme de cercle autour des roſiers, à deux *palmi* de diſtance de leurs pieds, & on les arroſera deux fois par jour avec de l'eau chaude. On mettra auſſi à préſent en terre des oignons de lys, où l'on ſarclera les lys que l'on aura eus précédemment avec beaucoup de précaution, afin de ne pas endommager les yeux qui feront venus autour de leurs racines ni leurs petits cayeux, leſquels ſerviront à former de nouveaux plans de lys, lorſqu'on les aura ſéparés de leur mere pour les mettre dans de nouvelles rangées. Il faut auſſi planter des pieds de violettes & des bulbes de ſaffran, ou en fouiller avec ménagement les anciennes plantations.

CHAPITRE XXII.

Il y a des perſonnes qui jettent dans ce mois-ci dix *modii* de graine de lin ſur un *Jugerum* de terre dans un ſol gras, & qui en récoltent du lin très-fin.

CHAPITRE XXIII.

ON fera dans ce temps-ci des plans de cannes en creuſant de très-petites foſſes, & en enterrant dans chacune de ces foſſes des yeux de cannes, que l'on éloignera d'un demi pied les uns des autres. Si l'on cultive la terre dans une Province chaude & ſeche, on deſtinera à ces plans des vallées qui ſoient humides ou arroſées, au lieu que ſi la contrée eſt froide, on les placera à mi-côte & dans des lieux où puiſſent ſe rendre les eaux qui s'écouleront des Métairies. On peut auſſi jetter de la graîne d'aſperges entre les cannes, afin que ces deux plantes viennent enſemble, parce que l'une ſe cultive comme l'autre, & qu'on met également le feu à toutes les deux. Mais ſi l'on a d'anciennes cannaies, on les ſarclera dans ce temps-ci, après avoir coupé tout ce qui pourra gêner leurs racines, c'eſt-à-dire, les parties qui feront pourries, celles qui s'étendront mal, & celles qui n'auront point d'yeux capables de reproduire. On plantera à préſent des pieds de ſaules (ſi l'on en manque) ainſi que de toutes les eſpeces de plantes qui ſont à l'uſage des vignes mariées aux arbres, telles que les genêts. On fera auſſi des pépinieres pour les baies de myrthe & pour celles de laurier, ou bien on cultivera celles qui auront été faites précédemment.

CHAPITRE XXIV.

Il faut faire, vers les Ides (1) de Février, des hayes de jardins avec de la graine d'épines entassée sur des cordes, de la maniere que nous avons donnée, en parlant des différentes façons de clorre les jardins (2). Les Grecs prescrivent aussi de couper de grosses branches de ronces en petits morceaux, que l'on enterre dans des fosses d'un *palmus*, & que l'on entretient en les fouillant, & en les arrosant tous les jours jusqu'à ce qu'elles portent des feuilles. On seme la laitue dans ce mois-ci, afin de pouvoir la transplanter au mois d'Avril. On y seme aussi, de même que dans le mois de Novembre, le chardon cultivé, le cresson des jardins, la coriandre & le pavot, ainsi que l'ail & l'oignon de Cypre. On seme à présent la sarriette, en l'entremêlant de ciboule, dans un champ gras, & qui ne soit pas fumé, mais qui soit exposé au Soleil, ou, ce qui est encore mieux, voisin de la mer. On seme aussi la ciboule dans ce mois-ci, mais il est constant qu'il en faut semer en Automne comme au Prin-

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Dans le Chap. XXXIV. du Liv. 1.

temps. Si on la ſeme en graine, elle donnera une groſſe bulbe, mais elle rendra moins de graine, au lieu que ſi on en plante la bulbe, elle n'aura, à la vérité, qu'une bulbe maigre, mais elle donnera beaucoup de graine. Les oignons demandent un terre graſſe, qui ſoit bien remuée, arroſée & fumée. On leur fera des planches que l'on débarraſſera de toutes les herbes & de toutes les racines. On les ſemera dans un jour calme & ſerein, & ſur-tout lorſque le vent du Midi ou de l'Eſt ſouffleront : ceux qui ſont ſemés dans le déclin de la Lune viennent plus petits & plus âcres, que ceux qui le ſont quand elle croît ; ceux-ci au contraire ſont plus forts & ont un goût plus adouci. Il faut les ſemer clairs, arracher ſouvent les mauvaiſes herbes qui croiſſent avec eux, & les ſarcler de même ſouvent. Si l'on veut qu'ils aient de groſſes bulbes, il faudra arracher toutes leurs feuilles, afin que tout le ſuc nourricier ſe porte par en bas ; on ſoutiendra ſur des appuis ceux dont on doit ramaſſer la graine, dès que leur tige commencera à monter. Lorſque la graine en ſera noire, ce ſera une preuve de ſa maturité. Il faut en arracher les tiges garnies de leur graine avant qu'elles ſoient tout-à-fait ſeches, & les faire ſécher en cet état au Soleil. C'eſt dans ce mois-ci qu'on ſemera l'anet dans les pays froids. Il ſe fait à toutes ſortes de climats, mais il préfere les plus tempérés. On l'arroſera s'il ne pleut pas. On le ſemera clair. Il

y a des perſonnes qui n'en couvrent pas la graine de terre, parce qu'elles imaginent qu'aucun oiſeau n'y touche. On peut auſſi ſemer à préſent la moutarde. On ſemera encore dans ce mois-ci les choux, que l'on peut auſſi ſemer dans tout le courant de l'année. Ils aiment un ſol gras & qui ſoit ſuffiſamment labouré, & redoutent l'argille & le gravier; ils ne ſe plaiſent ni dans le ſablon, ni dans le ſable, à moins qu'ils n'y trouvent la reſſource d'une eau toujours courante. Ils s'accommodent de toute eſpece de climats, mais ils préferent les climats froids. Quand ils ſont expoſés au Midi, ils rapportent plutôt, au lieu que quand ils le ſont au Septentrion, ils rapportent plus tard; mais ces derniers l'emportent ſur les premiers par leur goût & par la force de leur tige. Ils aiment les terreins pentifs; c'eſt pourquoi il faut, quand on les tranſplante, les mettre ſur l'ados des planches. Ils ſe plaiſent à être fumés & ſarclés. Quand ils ſont clair-ſemés, ils acquierent de la force. Ils cuiſent plutôt, & ſans rien perdre de leur verdeur, lorſqu'on a verſé deſſus, avec un petit crible, du nitre broyé dans le temps qu'ils avoient trois ou quatre feuilles; & qu'on leur a donné par-là une ſorte de reſſemblance avec un charbon ardent. Columelle dit (3) qu'il faut envelopper les racines de cette plante d'algue marine pour lui faire conſerver

(3) Dans le Chap. III. de ſon Écon. rur. Liv. XI.

ſa verdeur, en les couvrant en même-temps de fumier. Il faut que les pieds de choux qu'on met en terre ſoient d'une certaine groſſeur, parce que, quoiqu'ils prennent alors plus tard, ils deviennent plus forts. On les plantera, ſi l'on eſt en Hiver, lorſque le jour commencera à être tempéré, au lieu que, ſi l'on eſt en Eté, on les plantera lorſque le Soleil ſera prêt à ſe coucher. Ils deviendront plus gros ſi on les couvre aſſiduement de terre. La graîne de chou ſe change en raves, quand elle eſt vieille (4). On commencera après les Ides (1) de ce mois-ci à former de nouvelles pattes d'aſperges avec la graine de ce légume, ou a en planter d'anciennes. Il me paroît également utile & plus prompt de jetter dans un terrein inculte ou du moins pierreux, une grande quantité de racines d'aſperges ſauvages qui donneront auſſi-tôt du fruit, attendu que ce terrein n'aura eu précédemment aucune production à nourrir : on en brûlera les raſles toutes les années, afin que le fruit monte en plus grande quantité & qu'il ſoit plus fort. Cette eſpece d'aſperges eſt celle qui a le goût le plus agréable. On peut auſſi ſemer à préſent la mauve. On plantera auſſi la mente en pied ou en racines dans un terrein qui ſoit humide, ou

---

(4) Ces ſortes d'obſervations ont bien l'air de n'être fondées que ſur l'erreur de quelque Jardinier qui, entre des graines dont la différence eſt peu ſenſible, aura pris l'une pour l'autre, faute de ſe rappeller l'endroit où il les avoit ſerrées.

autour des eaux. Cette plante veut être dans un terrein exposé au Soleil, qui ne soit ni gras ni fumé. On semera ce mois-ci le fenouil dans un terrein exposé au Soleil & légérement pierreux. On seme au commencement du Printemps le panais en graine, ou on le plante en pied, dans un terrein gras, résous en poussiere & façonné profondément au *pastinum* (5). Il faut qu'il soit clair-semé pour prendre des forces. On seme aussi à présent l'origan, & on le cultive de la même maniere que l'ail ou la ciboule. On semera à présent le cerfeuil dans les pays froids après les Ides (1) : cette plante demande un champ qui soit gras, humide & fumé. On seme la poirée dans ce mois-ci, quoiqu'on puisse aussi la semer pendant tout le courant de l'Eté. Elle aime un champ qui soit ameubli, humide & gras. Il faut la transplanter quand elle aura quatre ou cinq feuilles, en enduisant ses racines de fumier nouveau. Elle aime à être fréquemment bêchée & rassasiée d'une grande quantité de fumier. Il faut semer le porreau dans ce mois-ci : si l'on veut qu'il soit bon à être coupé à différentes reprises, on pourra le couper deux mois après qu'il aura été semé, en le laissant sur sa planche, quoique Columelle assure (6) que celui même qu'on voudra couper à différentes reprises durera plus long-temps & sera

---

(5) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

(6) Dans le Chap. III, de son Econ. rur. Liv. XI.

meilleur,

meilleur, lorſqu'on le tranſplantera & qu'on l'aidera à croître avec de l'eau & du fumier, toutes les fois qu'on le coupera : ſi l'on veut au contraire qu'il ſe forme en bulbe, il faudra le tranſplanter en Octobre quand il aura été ſemé au Printemps. Il faut le ſemer dans un terrein gras, & ſur-tout en plaine, ſur une planche platte, façonnée profondément au *paſtinum* (3), & qui ait été bêchée & fumée depuis long-temps. Si l'on veut qu'il ſoit bon à être coupé à différentes repriſes, on le ſemera dru, au lieu que ſi l'on veut qu'il ſe forme en bulbe, on le ſemera plus clair. Il faut lui faire ſentir ſouvent le ſarcloir & le purger des mauvaiſes herbes. Lorſqu'il aura un doigt d'épaiſſeur, on le tranſplantera en coupant préalablement ſes feuilles par le milieu, & en tronquant ſes racines, après quoi on l'enduira de fumier liquide, & on le mettra en terre en l'eſpaçant de quatre ou cinq doigts. Lorſqu'il aura pris racine, il faudra le ſaiſir légérement avec le ſarcloir pour le ſoulever de terre, afin qu'étant comme ſuſpendu à terre, il ſe trouve contraint de remplir, par la groſſeur de ſa bulbe, le vuide qui ſera ſous lui. Si l'on met en terre pluſieurs graines de porreaux jointes enſemble, il en naîtra un ſeul porreau qui ſera très-gros. On dit auſſi que, ſi, avant de le planter, on inſere dans ſa bulbe de la graine de raves ſans ſe ſervir d'un inſtrument de fer pour l'y faire entrer, il groſſira beaucoup : il ſera encore mieux de répéter ſouvent

cette opération. On ſeme l'aunée dans ce mois-ci, qui eſt celui dans lequel on forme des plans de cannes. On en met les yeux en terre comme on y met ceux des roſeaux, & il faut couper ces yeux & les couvrir légérement de terre en les arrangeant ſur des planches dreſſées au cordeau dans un terrein bêché & bien remué, où on les eſpacera de trois pieds. On mettra ce mois-ci en terre les bulbes des fêves d'Egypte. Elles aiment un lieu qui ſoit humide, gras & très-arroſé. Elles ſe plaiſent aux environs des fontaines & des ruiſſeaux; & la qualité du ſol leur importe très-peu, pourvu qu'on les entretienne d'eau, ſans les en laiſſer jamais manquer. Elles ſont preſque toujours en état de donner des feuilles quand on les abrite contre le froid, en les couvrant comme on couvre les plants de citroniers. On ſeme dans ce mois-ci le cumin & l'anis dans une terre bien labourée, dans laquelle on aura mêlé du fumier. Il faut délivrer aſſiduement ces plantes des mauvaiſes herbes, quand elles ſeront ſemées.

CHAPITRE XXV.

On mettra des pieds de poiriers en terre au mois de Février dans les pays froids, & au mois de Novembre dans les pays chauds : mais il faut ſemer les pepins même des poires au mois de

Novembre dans les pays tempérés, afin qu'ils y trouvent la ressource d'un sol arrosé. C'est le moyen que ces arbres donnent beaucoup de fleurs, & que leur fruit devienne très-gros. Quoique les poiriers se plaisent dans un terrein pareil à celui que nous avons dit convenir aux vignobles (1), un terrein gras aura cependant cet avantage, qu'il donnera des arbres forts & qui rapporteront beaucoup de fruit. On croit que les poires qui sont pierreuses perdent ce défaut quand elles sont semées dans des terres molles. Il est vrai que lorsqu'on plante le poirier en pied, il tarde communément à venir, mais néanmoins ceux qui préféreront cette méthode à d'autres, par la raison qu'un plant dont la qualité sera excellente ne se trouvera par-là mêlangé d'aucune âpreté sauvage, auront soin de déposer dans de grandes fosses, comme on le pratique à l'égard des oliviers, du plant de deux ou trois ans, garni de ses racines, en lui laissant trois ou quatre doigts d'élévation sur terre, après en avoir coupé la cime, & l'avoir recouverte de mousse mêlée d'argille. Si on seme des pepins de poires, il est bien vrai qu'ils viendront infailliblement, parce que la Nature, dont la durée doit être éternelle, ne peut jamais être rebutée dans ses opérations par tel retardement que ce puisse être, & qu'elle ranimera les premiers principes de ces plantes; mais néanmoins

(1) Dans le Chap. XIII. du Liv. précédent.

comme ils ne viendroient que très-tard, & qu'ils perdroient toujours quelque chose de l'excellence de leur origine, l'homme se trouveroit dans le cas de les attendre trop long-temps. Il lui sera donc plus avantageux de planter au mois de Novembre des pieds de poiriers sauvages garnis de leurs racines dans des fosses bien labourées, & de les greffer ensuite quand ils y auront pris. Ceux qui seront venus de plant différeront de ceux qui auront été greffés sur d'autres arbres, en ce que le fruit des premiers conservera à la vérité sa douceur & sa mollesse, mais ne sera pas de garde, au lieu que celui des autres se gardera très-long-temps. On laissera trente pieds d'intervalle entre ces arbres. Si l'on veut qu'ils profitent, il faut les cultiver en les arrosant souvent, & en bêchant continuellement la terre à leurs pieds : ces fouilles leur sont en effet si avantageuses que, si on les en aide dans le temps même où ils ont coutume d'être en fleurs, on croit qu'ils ne perdront pas une seule des fleurs qu'ils auront montrées. Il y a aussi beaucoup de profit à leur donner au bout d'un an de telle espece de fumier que ce puisse être; on prétend néanmoins que la fiente de bœuf leur fera produire des fruits abondans, & qui seront très-gros. Il y a des personnes qui y mêlent de la cendre, dans l'idée où elles sont qu'elle donnera au fruit un goût plus fin. Je crois qu'il est inutile de détailler toutes les différentes sortes de poires, puisqu'il n'y a aucune différence

entre-elles toutes, quant à leur plantation & à leur culture. Lorſqu'un poirier eſt languiſſant, il faut ou percer ſa racine avec une tarriere après l'avoir déchauſſée, & y enfoncer un pieu de bois, ou introduire dans ſon tronc, après l'avoir également percé avec une tarriere, un coin de bois gommeux de pin, ou un coin de chêne à défaut de pin (2). On tue les vers qui s'attachent à cet arbre, & on empêche qu'il n'en revienne de nouveaux, en verſant ſouvent ſur ſes racines du fiel de taureau. On l'empêche de même de languir quand il eſt en fleurs, en répandant pendant trois jours ſur ſes racines de la lie de vieux vin nouvelle. Quand les poires ſont pierreuſes, on retire de deſſous l'arbre qui les donne, la terre ſur laquelle eſt couchée l'extrémité de ſes racines, ainſi que toutes les petites pierres qui peuvent s'y trouver, après quoi on y ſubſtitue d'autre terre paſſée au crible : mais ce remede ne fera ſon effet qu'au cas qu'on ne ceſſe pas d'arroſer l'arbre. On greffe le poirier aux mois de Février & de Mars, ſous ſon écorce & ſur ſon tronc, conformément à la méthode que nous avons donnée en parlant de la greffe (3). On le greffe ſur le poirier ſauvage & ſur le pommier : il y a des perſonnes qui le greffent ſur l'amandier & ſur le prunelier; Virgile veut qu'on

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV, Liv. II.
(3) Dans le Chap. XVII.

le greffe sur le figuier sauvage, sur le frêne & sur le coignassier, & d'autres veulent qu'on le greffe sur le grenadier, mais il faut alors le greffer en fente. Lorsqu'on le greffera avant le Solstice, on employera une greffe qui ait un an, & avant de l'insérer dans l'arbre, on la dépouillera de ses feuilles & de tout le bois tendre qui en fera partie, au lieu que, si on le greffe après le Solstice, on insérera dans l'arbre la partie de la greffe sur laquelle sera venu le dernier de ses boutons. Le poirier se greffe de toute maniere. Il faut confire les poires dans un jour calme & quand la Lune est dans son déclin, depuis son vingt-deuzieme jour jusqu'à son vingt-huitieme. On renferme encore ces fruits dans un vase poissé, après les avoir cueillis à la main dans un temps où ils étoient secs, depuis la seconde heure du jour jusqu'à la cinquieme, ou depuis la septieme jusqu'à la dixieme (4), en séparant avec soin ceux qui seront sains, presque durs & un peu verts de ceux qui seront tombés d'eux-mêmes : ensuite on met un couvercle sur ce vase, & on l'enterre, la gueule renversée par en bas, dans une petite fosse creusée dans un lieu arrosé par quelque eau de source. De même après avoir entassé des poires qui aient la chair & la peau dure, on les enferme, lorqu'elles commencent

(4) Voy. la Note 4 du Chap. XI. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

à s'amollir, dans un vase de terre bien cuit & bien poissé, sur lequel on met un couvercle, & que l'on enduit de gyp, après quoi on l'enfonce dans une petite fosse creusée dans un lieu où le Soleil donne tous les jours. Bien des personnes ont conservé des poires ensevelies dans de la paille ou dans du bled. D'autres les ayant renfermées, aussitôt après les avoir cueillies avec leurs queues, dans des cruches poissées, ont bouché la gueule de ces petits vases avec du gyp ou avec de la poix, & les ont exposés au plein air en les y couvrant de sable. D'autres ont conservé des poires en les arrangeant dans du miel, de façon qu'elles ne se touchassent pas mutuellement. On fait aussi sécher au Soleil des poires coupées par morceaux & purgées de leurs pepins. Il y a des personnes qui écument de l'eau salée, lorsqu'elle commence à bouillonner au feu, & qui plongent ensuite dans cette eau, quand elle est refroidie, les poires qu'elles ont intention de conserver, après quoi elles les retirent de l'eau au bout de quelque temps, & les renferment dans une cruche où elles les conservent en bouchant la gueule de cette cruche; ou bien elles les laissent pendant un jour & une nuit dans de l'eau salée, après quoi elles les mettent tremper pendant deux jours dans de l'eau pure, & les gardent ensuite plongées dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, ou dans du vin fait de raisin séché au Soleil, ou dans du vin doux.

On fait du vin de poires, en les battant & en les renfermant dans un ſac à mailles très-larges, où on les preſſure à l'aide de poids dont on les charge, ou ſous l'arbre du preſſoir. Ce vin ſe conſerve durant tout l'Hiver, mais il s'aigrit au commencement de l'Eté. Maniere de faire du vinaigre de poires : on laiſſe en un tas pendant trois jours des poires ſauvages ou d'autres poires d'un acabit âcre qui ſoient mûres, après quoi on les renferme dans un petit vaſe rempli d'eau de fontaine ou d'eau de pluie, qu'on laiſſe couvert pendant trente jours : on y remettra au fur & à meſure autant d'eau que l'on en tirera de vinaigre par la ſuite pour ſon uſage, afin de ſuppléer au déchet de cette liqueur. Maniere de faire du poiré à l'uſage des abſtêmes : on foule des poires ſaines & très-mûres avec du ſel; &, lorſque la chair en eſt réduite en bouillie, on la renferme dans des petites barriques ou dans de petits vaſes de terre poiſſés. Au bout de trois mois on la ſuſpend pour lui faire rendre une liqueur qui eſt, à la vérité, d'un goût agréable, mais dont la couleur eſt blanchâtre; c'eſt pourquoi il ſera bon, pour parer à cet inconvénient, de mêler avec les poires un peu de vin tirant ſur le noir dans le temps qu'on les ſalera. On plantera des pommiers aux mois de Février & de Mars, &, ſi le pays eſt chaud & ſec, aux mois d'Octobre & de Novembre. Ces arbres ſont de pluſieurs eſpeces qu'il eſt inutile de détailler. Ils aiment un

ſol gras & fertile, & qui ſoit fourni d'eau, plutôt néanmoins par la Nature elle-même que par le ſecours des arroſemens, quoique, s'ils ſont plantés dans du ſable ou dans de l'argille, il faudra leur procurer la reſſource des arroſemens. Il faut les expoſer au Midi dans les pays montueux : ils viennent fort bien dans les pays froids, pourvu qu'ils y trouvent la reſſource d'un air doux : ils ne refuſent pas d'être plantés dans des lieux incultes & humides. Un terrein maigre & ſec fait que leurs fruits ſont ſujets à être attaqués de vers & à tomber. On les plante de toutes façons, comme les poiriers. Ils ne demandent ni à être labourés, ni à être bêchés; c'eſt pourquoi les prés leur conviennent plus que tout autre terrein. Le crottin de brebis, ou ſeul, ou mêlé avec de la cendre, eſt la ſeule choſe dont ils s'accommodent volontiers, quoiqu'ils puiſſent s'en paſſer. Ils aiment à être arroſés modérément. La taille leur eſt bonne, & principalement à l'effet d'en retrancher les branches ſeches, ou celles qui ſont nées dans une mauvaiſe place ſur l'arbre. Ils vieilliſſent de bonne heure & dégénerent dans leur vieilleſſe. Quand leur fruit eſt ſujet à tomber, on introduit une pierre dans leur racine (a) que l'on fend à cet effet, & cette précaution les retient ſur l'arbre. On les préſerve de la pourriture en enduiſant leur cime de fiel de lézard verd. On fait mourir les vers qui s'y attachent avec de la fiente de porc mêlée d'urine humaine,

ou avec du fiel de bœuf : quand il y en auroit une multitude immense autour de l'arbre, on est sûr qu'il n'en reviendra point de nouveaux une fois qu'on les aura ratissés avec un bistouri de cuivre, pourvu qu'on enduise de fiente de bœuf l'endroit d'où on les aura fait tomber. Si les branches sont chargées d'une trop grande quantité de fruits, il faut en arracher les plus mauvais par-ci par-là, afin que la sève de l'arbre suffise à la nutrition des autres, & que sa fertilité, qui se consumoit en faveur d'une multitude de mauvais fruits, tourne au profit des bons. Le pommier peut être greffé sur toutes les especes d'arbres sur lesquels le poirier peut l'être. On le greffe aux mois de Février & de Mars, ainsi qu'aux autres mois auxquels on greffe le poirier, tant sur le pommier que sur le poirier, sur le prunier sauvage, sur le prunier, sur le cormier, sur le pêcher, sur le plane, sur le peuplier & sur le saule. Il faudra choisir avec attention les pommes que l'on voudra garder & les arranger par tas séparés, dans des lieux obscurs & où l'air ne pénetre point, avec de la paille étendue sur une claie. On en multipliera les tas de façon que chacun d'eux ne soit pas trop fort. Il y a des personnes qui ont donné des méthodes différentes pour les garder : ces méthodes consistent ou à les enfermer dans de petits vases de terre poissés & bouchés, ou à les envelopper d'argille, ou à en enduire simplement leurs queues, ou à les

arranger sur des planches en les y étendant sur de la paille, dont on les recouvre encore ensuite. On peut, sans se donner aucun soin, conserver pendant toute l'année les pommes rondes que l'on appelle *orbiculata* (5). Il se trouve des personnes qui renferment des pommes dans des vases de terre poissés & bouchés exactement, qu'ils plongent ensuite dans un puits ou dans une citerne. D'autres, après avoir cueilli des pommes saines, & en avoir plongé la queue dans de la poix bouillante, les arrangent sur des planchers où ils les étendent sur des feuilles de noyer. La plupart jettent entre les pommes de la sciure de peuplier ou de sapin. Il est constant qu'il faut les poser de façon que leur queue soit renversée, & n'y pas toucher avant le temps où elles nous paroîtront nécessaires pour notre usage. On fait du vin ainsi que du vinaigre avec les pommes, de la maniere que j'ai donnée ci-dessus en parlant des poires. Les Auteurs varient pour la plupart par rapport au temps auquel ils prétendent qu'on doit planter les coignassiers; quant à moi j'ai remarqué, d'après l'expérience que j'en ai faite, que des coignassiers, plantés avec leurs racines en Italie, dans les environs de Rome, au mois de Février ou au commencement de Mars dans un terrein façonné au *pastinum* (6), avoient

(5) Voy. la Note 16 du Chap. X. de l'Economie rurale de Columelle, LIV. V.

(6) Voy. la Note 5 Chap. VI, LIV. I.

ſi heureuſement pris, que ſouvent ils avoient eu l'avantage de rapporter des fruits dès l'année ſuivante, quand ils avoient été plantés déja grands. On les plantera dans les pays ſecs & chauds à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre Les coignaſſiers aiment les terreins froids & humides. S'ils ſont plantés dans un terrein chaud, il faut les aider à venir par des arroſemens. Ils ſupportent néanmoins la poſition qui tient le milieu entre le froid & le chaud, & ils ne viennent pas moins dans les terreins plats que dans ceux qui ſont inclinés, quoiqu'ils préferent ces derniers. Il y a des perſonnes qui les plantent en cimes & en boutures, mais ils tardent à venir quand ils ſont plantés de l'une ou l'autre de ces façons. Il faut les eſpacer de telle maniere que, ſi le vent vient à les ſecouer, l'eau ne dégoutte pas des uns ſur les autres. Quand on les plante, & même tant qu'ils ſont petits, il faut les aider de fumier ; mais quand ils ſont devenus plus grands, il ſuffit de répandre une fois par an ſur leurs racines de la cendre ou de l'argille aſſez ſeche pour pouvoir être réduite en pouſſiere. L'humidité continuelle fera mûrir promptement leurs fruits, & les rendra plus gros. Il faut les arroſer toutes les fois que le Ciel refuſe de la pluie, & bêcher leurs pieds dans les pays chauds aux mois d'Octobre & de Novembre, & dans les pays froids aux mois de Février & de Mars, parce qu'à moins de prendre aſſiduement

ce ſoin, ou ils deviennent ſtériles, ou leurs fruits dégénerent. Il faut les tailler, d'après ce que j'ai éprouvé moi-même, & les débarraſſer de tout ce qu'ils peuvent avoir de vicieux. Quand ils ſont malades, il faut verſer ſur leurs racines de la lie d'huile coupée avec moitié eau, ou enduire leur tronc, ſoit de chaux vive détrempée avec de l'argille, ſoit de réſine de meleſe mêlée avec de la poix liquide; ou bien, après les avoir déchauſſés, on mettra autour de leurs racines un nombre impair de coings proportionné à la grandeur de l'arbre, que l'on aſſujettira à l'endroit où on les aura mis en les couvrant de terre : cette pratique obſervée toutes les années préſervera à la vérité l'arbre de toute maladie, mais d'un autre côté elle l'empêchera de vieillir. On greffe les coignaſſiers au mois de Février : il eſt mieux de les greffer ſur le tronc que ſous l'écorce. Il n'y a preſque point de greffe qu'ils ne reçoivent, tant celle du grenadier que celle du cormier, ainſi que celle de tous les pommiers qui donnent le meilleur fruit. S'ils ſont jeunes & qu'ils aient de la ſeve, on les greffe ſous l'écorce, mais s'ils ſont plus grands, il ſera mieux de les greffer dans la proximité de leurs racines, lieu où leur écorce & leur bois ſont humides, grace à la terre qui y eſt adhérente. Il faut cueillir les coins quand ils ſont mûrs, pour les conſerver, ſoit en les mettant entre deux tuiles dont on rejoint les bords avec un lut, ſoit en les faiſant bouillir dans

du vin cuit jusqu'à diminution de moitié, ou dans du vin fait avec du raisin séché au Soleil. D'autres les conservent en les enveloppant dans des feuilles de figuier, lorsqu'ils sont gros. D'autres se contentent de les serrer dans des endroits secs où l'air ne pénetre point. D'autres, après les avoir coupés par quartiers avec un roseau ou avec un couteau d'yvoire, & en avoir ôté le cœur, les couvrent de miel dans un vase de terre. D'autres les mettent également dans du miel tout entiers; mais quand on veut les confire de cette maniere, il faut les choisir suffisamment murs. D'autres les couvrent de millet ou les ensevelissent chacun à part dans de la paille. D'autres les mettent dans de petits vases remplis d'excellent vin, ou les conservent dans un mélange égal de vin cuit jusqu'à diminution de moitié, & de vin sans apprêt. D'autres les plongent dans des futailles de mout, qu'ils bouchent ensuite, ce qui donne en même-temps de l'odeur au vin. D'autres enfin les mettent chacun à part dans un plat neuf qu'ils couvrent de gyp sec. On met la semence ou le plant du carrouge en terre aux mois de Février & de Novembre. Quoiqu'il aime les contrées voisines de la mer, chaudes, seches & plattes, il devient néanmoins plus fertile dans les pays chauds quand on lui donne de l'eau, ainsi que je m'en suis convaincu par ma propre expérience. On peut aussi le planter en boutures. Il lui faut une fosse large. Il y a des personnes qui

croient qu'on peut le greffer au mois de Février ſur le prunier ou ſur l'amandier. On conſerve très-longtemps les ſiliques qu'il produit en les expoſant ſur des claies. Le mûrier eſt ami de la vigne. Cet arbre vient à la vérité de graine, mais en ce cas ſon fruit dégénere ainſi que ſon bois. Il faut donc le planter en boutures ou en cimes, mais il vaut encore mieux le planter en boutures d'un pied & demi de longueur, qui ſoient bien ragréées des deux côtés & enduites de fumier. Ainſi, après avoir fait d'abord un trou en terre avec un pieu, on les enfoncera dans ce trou & on les recouvrira de cendre mêlée de terre, qu'on n'entaſſera cependant pas à plus de quatre doigts d'épaiſſeur. On plante le mûrier depuis le milieu de Février juſqu'à la fin de Mars, mais, quand le pays eſt chaud, on le plante à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre, quoiqu'il vaille encore mieux le planter au Printemps le neuf des Calendes (7) d'Avril. Cet arbre aime les terreins chauds & ſablonneux, & plus communément les contrées voiſines de la mer. Il prend difficilement dans le tuf ou dans l'argille. On croit que l'humidité continuelle ne lui eſt pas bonne; il aime à être bêché & fumé. Il faut en tailler au bout de trois ans les branches pourries & ſeches. On en transfere le plant, lorſqu'il

---

(7) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

eſt fort, aux mois d'Octobre ou de Novembre, &, lorſqu'il eſt jeune, aux mois de Février & de Mars. Ces arbres veulent être plantés dans des foſſes profondes, & ſéparés les uns des autres par de grands intervalles, afin qu'ils ne ſoient pas opprimés réciproquement par l'ombre qu'ils donnent. Quelques Auteurs ont dit que pour qu'un mûrier fût plus fertile & plus haut, il falloit en percer le tronc des deux côtés, & y inſérer deux coins (2), un de térebinthe d'un côté, un de lentiſque de l'autre. Il faut déchauſſer le mûrier vers les Calendes (7) d'Octobre, & verſer ſur ſes racines de la lie de vin vieux très-nouvelle. On le greffe ſur le figuier & ſur lui-même, mais on ne le greffe que ſous l'écorce. Si on le greffe ſur un orme, la greffe y prend à la vérité, mais il en réſulte de grands accidens (8). Il faut ſemer les avelines en nature, & ne pas les recouvrir de terre à plus de deux doigts d'épaiſſeur. J'ai cependant éprouvé que les aveliniers viennent encore mieux de plant & de rejettons. On en met le plant ou les amandes en terre au mois de Février. Ils ſe plaiſent dans un terrein maigre, hu-

(8) On voit dans le Chap. XI. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I. & dans Pline 15, 15, que les Anciens croyoient ſuperſtitieuſement que les greffes, faites ſur certains arbres, attiroient le tonnerre & cauſoient d'autres accidens : c'eſt ſans doute à ce genre de ſuperſtition qu'il faut rapporter ce que dit ici Palladius.

mide,

mide, froid & ſablonneux. Les avelines ſont mûres vers les Nones (7) du mois de Juillet, pourvu cependant que le pays ſoit chaud. C'eſt à préſent que l'on ſeme les noyaux de ſebeſtes ſous un climat tempéré, & dans une terre réduite en pouſſiere & médiocrement humide, en les mettant dans un vaſe où on les laiſſe juſqu'à ce que leur pouſſe ait acquis la ſolidité d'une plante. On greffe les arbres qui portent ce fruit au mois de Mars ſur des cormiers ou ſur des pruniers ſauvages. C'eſt auſſi à préſent que l'on greffe les pêches-noix; que l'on met en terre les preſſes en noyaux ou en plant, qu'on les transfere & qu'on peut les greffer; enfin que l'on greffe le neflier, & que l'on ſeme les noyaux de prunes. On peut auſſi planter à préſent le figuier dans les pays tempérés, ſemer la corme, couvrir de terre l'amande ſur des planches, & greffer l'amandier au commencement de ce mois-ci dans les pays tempérés, & à la fin du même mois dans les pays froids, pourvu cependant qu'on en ait pris la greffe avant qu'elle germât. On peut auſſi mettre à préſent en terre du plant de piſtachier ou greffer cet arbre, de même qu'on peut ſemer des châtaignes, mettre des noix dans des pépinieres & greffer le noyer. Enfin on peut encore faire à préſent des plants de pin dans les contrées froides & humides.

CHAPITRE XXVI.

C'Est ſur-tout à préſent qu'il faudra faire couvrir les truies. On choiſira à cet effet des verrats grands & forts, dont le corps ſoit plus arrondi qu'allongé, qui aient le ventre & les feſſes amples, le grouin court & le chignon bien fourni de petites glandes, qui ſoient laſcifs & qui n'aient qu'un an : ils pourront être employés à ce ſervice juſqu'à l'âge de quatre ans. On choiſira des truies qui aient les flancs allongés, & un ventre d'une grande capacité & qui ſe prête à ſoutenir le poids de leur portée : quant au reſte, il faudra qu'elles reſſemblent aux verrats. Ces animaux doivent avoir le poil épais & noir dans les pays froids : pour ce qui eſt des pays chauds, leur couleur y eſt indifférente. Il ſuffira que les femelles, que l'on deſtinera à multiplier, le faſſent juſqu'à l'âge de ſept ans, & qu'elles aient un an lorſqu'elles commenceront à concevoir. Les truies mettent bas au bout de quatre mois, c'eſt-à-dire, au commencement du cinquieme. Or, comme elles conçoivent, ainſi que je viens de le dire, au mois de Février, leurs petits pourront ſe nourrir des herbes qui ſeront déja fortes au moment de leur naiſſance, & de la paille qui viendra après ces herbes. Quand on a la faculté de ſe défaire

des cochons de lait, on les vend à mesure qu'ils sont nés, afin de mettre plus promptement les meres en état de donner d'autres portées. On peut avoir de ce bétail dans toutes sortes de lieux, quoiqu'il soit mieux d'en avoir dans des campagnes marécageuses que dans des terreins secs, sur-tout quand on aura dans ces campagnes la ressource d'une forêt, dont les arbres donneront des fruits, qui, mûrissant successivement les uns après les autres, fourniront à ces animaux leur pâture pendant toute l'année. Ils se nourrissent au mieux dans des terreins fertiles en herbes, & mangent très-bien les racines de la canne ou du jonc. Mais lorsque la pâture vient à leur manquer pendant l'Hiver, il faut leur donner de temps à autre du gland, de la châtaigne ou de vieilles criblures de tels grains que ce soient, principalement au printemps, temps auquel la verdure nouvelle qui est pleine de lait a coutume de les incommoder. On ne renferme pas les truies par troupeaux comme les autres bestiaux, mais on fait des toits sous des appentis où l'on renferme chaque mere à part, afin qu'étant elles-mêmes en sûreté, elles puissent garantir du froid le troupeau qu'elles auront à nourrir. Ces toits seront découverts dans leur partie supérieure, afin que le Gardien puisse faire aisément la revue des petits, & leur porter souvent du secours en les retirant de dessous leurs meres, quand celles-ci les écraseront. Mais il aura l'attention de renfermer

chaque portée séparément avec sa mere. Une truie ne doit pas nourrir plus de huit porcs, suivant ce que dit Columelle (1) ; pour moi, il me paroît plus à propos, d'après ma propre expérience, de ne lui en donner que six à nourrir au plus, quand la pâture ne lui manquera pas, parce que, quoiqu'à la rigueur elle puisse en élever davantage, elle se ruineroit si elle donnoit à tetter à un plus grand nombre. Il y a un autre profit à retirer des porcs qui consiste à les envoyer dans les vignes avant qu'elles soient en boutons ou après la vendange, parce qu'ils remplissent la fonction d'un fossoyeur attentif en faisant la guerre aux herbes.

CHAPITRE XXVII.

On fera au commencement de ce mois-ci du vin de myrthe d'une façon différente de celle que nous avons donnée (1). On mettra dans un flacon dix *sextarii* de vin vieux, dans lequel on jettera cinq livres de baies de myrthe. Quand on les aura laissées pendant l'espace de vingt-deux jours dans ce vase, que l'on aura soin d'agiter tous les jours, on passera ce mêlange à

(1) Dans le Chap. IX. de son Econ. rur. Liv. VII.

(1) Dans le Chap. XVIII. du Liv. II.

travers une corbeille de palmier, & on ajoutera ſur ces dix *ſextarii* cinq livres d'excellent miel extrêmement broyé.

CHAPITRE XXVIII.

MANIERE de faire une vigne thériacale qui ſera ſi utile que ſon vin, ſon vinaigre, ſon raiſin ou la cendre de ſes ſarmens ſeront bons contre les morſures de telle bête que ce ſoit. On fait au bas du ſarment que l'on veut planter une fente de trois doigts de longueur, & on en retire la moëlle, à laquelle on ſubſtitue un médicament de thériaque, puis on le met en terre en l'aſſujettiſſant bien avec un lien. Il y a des perſonnes qui, après avoir raſſaſié le ſarment du médicament, le cachent dans un oignon de ſcille, & le mettent en terre de la maniere que nous venons de dire. D'autres verſent l'antidote ſur les racines de la vigne. Il n'eſt pas douteux que, ſi l'on prend un ſarment d'une vigne apprêtée de la ſorte pour le transférer, il n'aura pas la vertu médicinale qu'avoit ſa mere, de même que, lorſque cette vertu vieillira, il faudra la renouveller en arroſant aſſiduement le ſep de thériaque.

CHAPITRE XXIX.

IL y a une belle espece de raisin qui ne renferme point de pepins : aussi peut-on en avaler avec grand plaisir une grappe entiere comme si c'étoit un fruit d'une seule tenue, & sans trouver d'obstacle qui arrête. Or on fait ce raisin, suivant les Auteurs Grecs, de la maniere qui suit, attendu que la Nature se prête à l'Art. Il faut faire au sarment, que l'on veut planter, une fente d'une longueur égale à celle du bois qui sera en terre, & après en avoir ôté toute la moëlle & l'avoir creusé exactement, on en rapprochera les bords, & on le mettra en terre en les assujettissant avec un lien. Ces Auteurs assurent néanmoins qu'il faut que ce lien soit de papier, & que le sarment soit mis après ces préparatifs dans une terre humide. Il y a des personnes qui, après avoir lié exactement ce sarment sur toute la longueur qui en aura été fendue, l'enfoncent dans un oignon de scille, parce qu'ils assurent que cet oignon aide toutes les plantes à prendre plus aisément. D'autres creusent le plus profondément qu'ils peuvent, dans le temps même de la taille, une branche à fruit d'un sep qu'ils viennent de tailler, pour en retirer la moëlle, après quoi ils l'attachent à un roseau fixé auprès

de cette branche, afin qu'elle ne puiſſe pas ſe renverſer (1). Enſuite ils verſent dans le trou qu'ils y ont fait de la liqueur, que les Grecs appellent ὀπὸς κυρηναῖκος (2), après l'avoir détrempée avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait acquis l'épaiſſeur du vin cuit jusqu'à diminution des trois quarts; ils ne ceſſent pas de recommencer cette opération tous les huit jours jusqu'à ce que les bourgeons de la vigne paroiſſent. Les Grecs aſſurent qu'on peut faire la même choſe ſur les grenadiers & ſur les ceriſiers. C'eſt ce qu'il faudroit eſſayer.

CHAPITRE XXX.

QUAND les vignes ſe deſſechent par la trop grande abondance de la ſeve qui monte, & qu'à force de pleurer elles privent le fruit de la vertu que renferme leur bois, les Grecs ordonnent de déchirer leur tronc pour y faire une poche; &, ſi ce remede eſt ſans effet, de couper le bois le plus épais de leurs racines, afin que cette bleſſure guériſſe leur maladie. Mais on aura ſoin de frotter la partie bleſſée avec de la lie d'huile

(1) S'il n'étoit point fixé & qu'il ſe renversât, le ſuc du laſer, dont il eſt plein, s'écouleroit.

(2) C'eſt-à-dire, *du ſuc de Cyrene*, ou autrement du laſer.

extraite ſans ſel, qui aura été cuite juſqu'à réduction de moitié, lorſqu'elle ſera refroidie, & de répandre du vinaigre fort ſur la plaie.

CHAPITRE XXXI.

LES Grecs ordonnent encore de compoſer du vin de myrthe de la maniere ſuivante : on mettra dans un linge huit *unciæ* de baies de myrthe mûres, que l'on aura broyées après les avoir fait ſécher à l'ombre, & on ſuſpendra ce pacquet dans le vin, après quoi on couvrira le vaſe & on le bouchera. Quand ces baies ſeront reſtées pluſieurs jours dans le vin, on les en retirera pour en faire uſage. Il y a des perſonnes qui foulent aux pieds ou qui expriment entre leurs mains des baies de myrthe, qu'elles ont cueillies dans leur maturité par un temps où il ne faiſoit pas de pluie & dans des terreins très-ſecs, & qui en mettent la valeur de huit *cotulæ* ſur une amphore de vin. Ce vin s'emploie auſſi en Médecine, quand on eſt dans le cas d'avoir recours aux aſtringens ; ſon effet ordinaire eſt de fortifier les eſtomacs délabrés, de couper court aux crachemens de ſang, d'arrêter le flux de ventre & de durcir, avec ſuccès pour la ſanté, les matieres qui occaſionnent les douleurs de la dyſenterie.

CHAPITRE XXXII.

On prétend que les vignes donneront d'elles-mêmes du vin, ſoit d'abſynthe, ſoit de roſe ou de violette, (de façon que l'on recevra de la Nature ce que l'on doit ordinairement à l'induſtrie) pour peu que l'on plonge des ſarmens dans un vaſe rempli juſqu'à moitié de ces ſortes de liqueurs, en y faiſant diſſoudre en même-temps de la terre végétable en maniere de leſſive, & qu'on les y laiſſe juſqu'à ce que leurs yeux commencent à paroître, après quoi on mettra ces ſarmens où on voudra quand ils bourgeonneront; ainſi qu'on le pratique à l'égard de toute autre vigne.

CHAPITRE XXXIII.

Voici la méthode que les Grecs ont preſcrite pour faire produire au même ſep des grappes de raiſin blanc & des grappes de raiſin noir : ſi l'on a un ſep de raiſin blanc & un de raiſin noir qui ſoient voiſins l'un de l'autre, on joint enſemble au temps de la taille des ſarmens pris ſur chacun de ces ſeps, & fendus en deux, de façon que, lorſqu'ils ſeront joints, les boutons, qui

ſont au milieu de ces ſarmens, ſemblent être ſur un ſeul & même ſarment, après quoi on les lie enſemble avec du papier mou pour les reſſerrer, & on a ſoin de les enduire de terre humide, & de les arroſer de trois jours l'un, juſqu'à ce que le germe de la feuille nouvelle paroiſſe. A datter de la fin de ce mois-ci, on pratiquera, ſi l'on veut, cette méthode ſur pluſieurs ſarmens.

CHAPITRE XXXIV.

(1) CE mois-ci s'accorde avec celui de Novembre par rapport à la durée des heures : les voici raſſemblées ſous cette proportion de nombres.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-ſept pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne dix-ſept.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne treize.

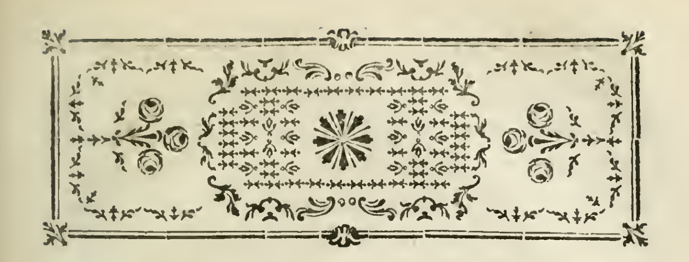
A la quatrieme & à la huitieme, il en donne dix.

A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne huit.

A la ſixieme, il en donne ſept.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

Fin du troiſieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE QUATRIEME.

MARS.

CHAPITRE PREMIER.

LA taille de la vigne, dont nous avons amplement parlé au mois de Février (1), se fait au mois de Mars dans les pays froids, tant qu'il n'y a

(1) Voy. les Chap. XII. & suivans du Liv. précédent.

point de risque d'endommager les bourgeons par cette opération. Il faut greffer à présent les seps au moment où les larmes qu'ils répandront, au lieu d'être claires comme de l'eau, seront épaisses. On aura deux choses à observer en ce cas : premiérement que le sep que l'on voudra greffer soit solide & plein de sucs nourriciers, sans être desséché, soit par la vétusté, soit par les mauvais traitemens qu'il aura pû éprouver, secondement que les rejettons que l'on y insérera, lorsqu'on l'aura coupé, soient fermes, ronds & bien fournis de boutons multipliés les uns auprès des autres, quoiqu'il suffira d'y en laisser trois, quand on les employera en greffes. Il faudra donc les ratisser sur une longueur de deux doigts, en conservant leur écorce sur un de leurs côtés. Il y a des personnes qui n'en laissent pas mettre la moëlle à jour, mais qui se contentent de les ratisser légérement, de façon que la partie ratissée soit terminée insensiblement en pointe, & que celle qui reste garnie de son écorce puisse être adaptée à l'écorce de sa mere future. Le dernier bouton doit être enfoncé dans le sep de maniere à y être incorporé : ce bouton sera tourné en-dehors du sep & attaché avec une ligature de saule, & on étendra dessus, pour le recouvrir, un lut dans lequel il entrera de la paille, puis on le protégera, à l'aide de quelque corps étranger dont on le couvrira, contre le vent & contre le Soleil, de peur qu'il ne soit

agité par l'un & brûlé par l'autre. Si la chaleur commence à se faire sentir de bonne heure, il faudra verser vers le soir & à différentes reprises, à l'aide d'une petite éponge, un peu d'eau sur la ligature même de la greffe, afin que cet aliment l'anime assez pour lui faire supporter la violence de la chaleur. Lorsque le bouton sera parti, & que le fouet aura pris quelque accroissement, on l'attachera à un roseau pour l'aider à se tenir, de peur que quelque mouvement ne vienne à l'ébranler, tant qu'il sera dans un âge fragile, au lieu que, lorsqu'il aura acquis une certaine consistance, on coupera les liens qui le retiendront, de peur que son adolescence ne soit vexée par la dureté d'un nœud trop serré pour un germe aussi tendre. Il y a des personnes qui, après avoir déchaussé un sep à un demi-pied de profondeur, & y avoir inséré des rejettons, recouvrent ceux-ci d'un amas de terre, afin que cette terre fournisse de son côté des alimens aux sarmens nouvellement entés sur le sep nourricier, indépendamment de ceux qu'ils tireront de lui. D'autres assurent qu'il est mieux de greffer un sep vers la superficie de la terre, parce que, quand les greffes sont trop enfoncées en terre, elles prennent difficilement. On plantera des vignes dans les pays froids jusqu'aux Ides (2) de ce mois-ci, ou

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

jusqu'à l'Equinoxe, soit dans un terrein façonné au *pastinum* (3), soit dans une tranchée ou dans des fosses, conformément à la méthode que nous avons donnée (4).

CHAPITRE II.

IL faut nettoyer à présent les prés & les garder dans les pays froids. On y défrichera aussi les coteaux gras ainsi que les campagnes marécageuses, & on leur donnera le premier labour. Il faudra encore repasser les guérets qui auront été mis en état au mois de Janvier.

CHAPITRE III.

ON semera le panis & le millet dans les contrées chaudes & seches. Ces plantes demandent une terre légere & ameublie, & viennent non-seulement dans le sablon, mais dans le sable même, pourvu que le climat soit humide & le sol arrosé : elles redoutent cependant un terrein sec & argilleux. On a soin de les délivrer

(3) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(4) Dans le Chap. XVII. du Liv. précédent.

assiduement des mauvaises herbes : il en faudra cinq *sextarii* pour ensemencer un *Jugerum*.

CHAPITRE IV.

IL faut semer à présent les deux especes de pois chiches dans un terrein qui soit très-gras & sous un climat humide, après les avoir fait tremper la veille dans l'eau, afin de les faire lever plutôt. Trois *modii* suffiront pour ensemencer un *Jugerum*. Les Grecs disent que les pois seront plus gros, lorsqu'on les aura arrosés d'eau chaude la veille du jour où on les semera : ils ajoutent qu'ils aiment les terreins voisins de la mer, & qu'ils viennent de meilleure heure quand ils sont semés en Automne.

CHAPITRE V.

ON semera aussi le chanvre ce mois-ci, jusqu'à l'Equinoxe du Printemps, de la maniere que nous avons détaillée en Février (1).

(1) Voy. le Chap. V. du Liv. précédent.

CHAPITRE VI.

ON ſeme à préſent la cicerole, qui ne differe de la geſſe que par ſa couleur obſcure & noire, dans un terrein gras qui aura reçû le premier ou le ſecond labour. Un *Jugerum* en aura aſſez de quatre *modii*, quoiqu'on pourra ſe contenter d'y en ſemer trois, ou même deux.

CHAPITRE VII.

ON commence à préſent à pulvériſer les mottes de terre dans les vignobles, ce qu'il faut faire tant aux Calendes (1) de ce mois-ci, qu'à celles de tous les autres mois qui le ſuivront juſqu'à celui d'Octobre, non-ſeulement pour extirper les mauvaiſes herbes, mais encore pour empêcher que la terre, étant trop endurcie, n'étrangle le plant qui eſt encore tendre. On extirpera juſqu'aux racines du gramen qui cauſent un grand dommage aux vignes. Il faut bêcher à préſent les vignobles dans les pays froids, & y échalaſſer les

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

ſeps

ſeps & les lier, en obſervant d'employer pour les jeunes vignes des liens qui ſoient mols, parce que, s'ils étoient durs, ils les couperoient indubitablement, d'autant qu'elles ſont très-tendres. On appuyera les grands ſeps ſur un pieu fort, & les petits ſur un plus mince. Ce pieu ſera poſé en face de l'Aquilon, & du côté du Ciel d'où vient le froid, attendu l'incommodité que ſon ombre occaſionneroit au ſep s'il étoit poſé autrement ; il ſera d'ailleurs éloigné du ſep à la diſtance de quatre doigts ou d'un demi-pied, afin qu'on puiſſe bêcher librement autour du ſep. Il y a des perſonnes qui tronquent à préſent les vieux ſeps à une certaine élévation de terre dans la vue de les renouveller ; mais cette méthode eſt vicieuſe, parce qu'il arrive communément qu'une plaie de cette nature pourrit au Soleil & à la pluie, parce qu'elle eſt trop conſidérable. C'eſt pourquoi il vaudra mieux les renouveller de cette façon-ci : on commencera par les déchauſſer profondément juſqu'à ce que leurs racines ſoient à découvert, enſuite on les coupera en terre au-deſſus de ces racines, afin qu'étant recouverts de terre par la ſuite, ils n'aient rien à craindre du froid ni du Soleil : encore n'en viendra-t-on à cette extrémité, que, lorſqu'il s'agira de ſeps d'une excellente eſpece, & dont les racines ſeront très-profondes, autrement il vaudra mieux les greffer avec des ſarmens d'une bonne qualité. Tout ce que nous venons de dire

doit être fait au commencement du mois dans les pays chauds, & après les Ides (1) dans les pays froids. On bêchera le pied des ſeps qui ſeront malades, ou dont le fruit ſéchera, & on les arroſera de vieille urine : on mettra auſſi ſous la terre qui les porte de la cendre de ſarmens ou de chêne mêlée de vinaigre, ou bien, après les avoir coupés près de terre, on les réchauffera avec du fumier, & on en laiſſera croître les pouſſes qui paroîtront les plus fortes. Lorſqu'un ſep aura été bleſſé par la houe ou par un inſtrument de fer quelconque, ſi la plaie eſt près de terre, enduiſez-là de crotin de brebis ou de chevre, que vous y aſſujettirez avec des ligatures, & que vous recouvrirez de terre priſe à ſon pied. Si c'eſt la racine d'un ſep qui a été bleſſée, ajoutez à cet enduit du fumier liquide, lorſque vous recouvrirez la plaie.

CHAPITRE VIII.

ON verſera à préſent de la lie d'huile extraite ſans ſel autour des racines des oliviers qui ſeront malades : il n'en faudra que ſix *congii*, ſuivant Columelle (1), pour les plus grands arbres, quatre pour les arbres de moyenne taille, & plus

(1) Voy. le Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. XI.

ou moins pour les autres à proportion de leur grandeur. D'autres jettent ſur leurs racines de la paille de fèves juſqu'à la concurrence de deux *quali* pour un grand arbre ; d'autres, après avoir préalablement couvert le tronc de l'arbre, répandent deſſus la quantité de vieille urine d'homme qu'ils jugent ſuffiſante, en faiſant en même-temps à ſon pied une excavation propre à la contenir, ſur-tout dans les lieux ſecs. On percera avec une tarrierre Gauloiſe un olivier ſtérile, après quoi on prendra, du côté du Midi, ſur un autre arbre qui produiſe beaucoup, deux branches également longues, que l'on enfoncera dans ce trou par chacun de ſes côtés, de façon qu'elles s'y trouvent reſſerrées (2) ; &, après avoir coupé les portions de ces branches qui déborderont de l'un & de l'autre côté du trou, on aura ſoin de les recouvrir avec un lut dans lequel il entrera de la paille. Si, au contraire, les arbres ſont de belle venue, mais qu'ils ne rapportent

(2) Il faut ſuppoſer qu'on enfoncera ces branches d'un côté & de l'autre du trou chacune par leur cime, de ſorte qu'en les prenant enſuite du côté oppoſé à celui par lequel on les aura introduites, on les tire fortement des deux côtés, à peu près comme les Cordonniers tirent leur fil, afin de réunir le bout le plus mince de l'une avec le plus gros bout de l'autre, comme deux coins qui ſeroient accollés par leur partie aiguë, & rapprochés l'un de l'autre juſqu'à ce qu'ils forment un parallélogramme. C'eſt en effet le moyen le plus sûr pour boucher bien exactement le trou.

point de fruits, on enfoncera dans leurs racines ſoit un pieu d'olivier ſauvage, ſoit des pieus de pin ou de chêne (3). C'eſt auſſi à préſent que ceux qui ſont dans l'uſage de ſarcler les bleds doivent le faire pour la ſeconde fois. On formera à préſent, dans les pays froids, les pépinieres de baies & d'autres ſemences dont nous avons parlé au mois de Février (4), & on donnera les derniers ſoins aux plans de roſiers au commencement du mois.

CHAPITRE IX.

IL eſt très-bon de commencer à préſent à s'occuper de la culture des jardins. On ſeme l'artichaut au mois de Mars. Ce légume aime une terre fumée & meuble, quoiqu'il lui ſoit plus aiſé de venir dans une terre graſſe : il ſera à propos, ſi on veut le mettre à l'abri des taupes, de le ſemer dans une terre qui ſoit ſolide, afin que ces animaux pernicieux ne viennent pas aiſément à bout de la fouiller. Il faut ſemer les artichauts dans le temps que la Lune croît, & ſur une planche qui leur ait été préparée d'avance, en laiſſant un demi-pied d'intervalle en-

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

(4) Voy. le Chap. XXV. du Liv. précédent.

tre chaque graine. Il faut prendre garde que leur graine ne ſoit pas en terre dans une poſition renverſée, parce qu'elle ne donneroit que des artichauts qui ſeroient petits, courbés & durs. Il ne faut pas non plus enterrer profondément cette graine, mais on la tiendra entre trois de ſes doigts que l'on enfoncera dans la terre, juſqu'à ce que la terre ſoit au niveau des premiers articles, après quoi on la recouvrira légérement de terre, & on ne manquera pas de la délivrer aſſiduement par la ſuite des mauvaiſes herbes, juſqu'à ce que les plantes qu'elle produira ſoient fortifiées, comme de l'arroſer s'il ſurvient de la chaleur. Si l'on briſe la pointe de la graine, il en viendra des artichauts ſans épines, de même que, ſi on la met tremper pendant trois jours dans de l'huile de laurier ou de nard, ou dans du baume blanc, ou dans de l'eau-roſe, ou dans du maſtic, & qu'on ne la mette en terre qu'après l'avoir fait ſécher, il en viendra des artichauts qui auront le goût de celui de ces parfums dont elle aura été abbreuvée. Il n'eſt pas douteux qu'il faudra arracher toutes les années quelques tiges de cette plante, tant pour ſoulager les meres que pour avoir des rejettons que l'on diſperſera dans d'autres plans : on les arrachera néanmoins avec une portion de leurs racines. Quant aux artichauts que l'on réſervera pour en tirer de la graine, il faudra,

après les avoir débarraſſés de tous leurs rejettons, les couvrir d'un vaſe de terre ou d'une écorce, parce que le Soleil ou la pluie en font communément mourir la graine. Il eſt bon d'avoir ſouvent des chats au milieu des plans d'artichauts pour les garantir des taupes. Il y a des perſonnes qui ont à cet effet des belettes. Quelques-unes rempliſſent les trous de ces animaux de terre rouge & de jus de concombre ſauvage. D'autres creuſent pluſieurs cavernes auprès des trous de taupes, afin que, lorſque le Soleil vient à y pénétrer, l'effroi faſſe prendre la fuite à ces animaux. La plupart mettent à l'ouverture de leurs trous des pieges ſuſpendus avec des ſoies d'animaux. On ſeme auſſi très-bien ce mois-ci, dans les pays froids, l'oignon de Cypre, l'ail, la ciboule & l'origan, ainſi que l'aner. On peut auſſi très-bien ſemer ou tranſplanter à préſent la moutarde & les chous. On ſeme encore la mauve & le grand raifort, & l'on tranſplante l'origan : on peut ſemer la laitue, la poirée, le porreau & les capres, ainſi que la fêve d'Egypte, la ſarriette & le creſſon alenois. Il y a des perſonnes qui ſement auſſi à préſent la chicorée & les raiforts, quand elles veulent en avoir pour l'Eté. Il faut ſemer à préſent les melons : comme il ne faut pas qu'ils ſoient trop preſſés, on en mettra les graines à deux pieds de diſtance l'une de l'autre dans des terreins labourés ou

façonnés au *paſtinum* (1), & principalement dans du ſable. On aura ſoin de faire tremper auparavant ces graines pendant trois jours dans du vin mêlé de miel & dans du lait, pour ne les mettre en terre que lorſqu'elles ſeront ſéchées : cette précaution contribuera à donner aux melons une ſaveur agréable ; mais, ſi l'on veut qu'ils aient auſſi de l'odeur, on laiſſera la graine, quand elle ſera ſéchée, pendant pluſieurs jours entre des feuilles de roſes. On ſeme encore à préſent les concombres dans des ſillons écartés les uns des autres, auxquels on donne un pied & demi de profondeur & trois pieds de largeur. On laiſſera, ſans le labourer, un intervalle de huit pieds entre ces ſillons, ſur lequel les concombres pourront s'étendre : comme l'herbe leur fait du bien, il n'eſt pas néceſſaire de l'arracher ni de les ſarcler. Si l'on en fait tremper la graine dans du lait de brebis & dans de l'hydromel, ils ſeront doux & blancs, de même que, ſi l'on met à deux *palmi* de diſtance ſous eux un large vaſe rempli d'eau, ils deviendront tendres & s'allongeront en cherchant à gagner cette eau. Ils n'auront point de graine, lorſqu'avant d'en ſemer la graine on l'aura enduite d'huile du pays des Sabins, ou qu'on l'au-

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

ra frottée avec de l'herbe connue ſous le nom de *culex* (2) broyée. Il y a des perſonnes qui mettent dans un roſeau, après en avoir percé tous les nœuds pour le creuſer, une fleur de concombre avec le bout de ſon tenon, de ſorte que le concombre, qui vient dans ce roſeau, s'étend juſqu'à une longueur immenſe. Ce légume redoute ſi fort l'huile que, ſi l'on en mettoit auprès de lui, il ſe recourberoit en forme de crochet : il ſe retourne auſſi toutes les fois qu'il tonne, comme s'il étoit effrayé par la peur. Si l'on renferme ſa fleur, ſans la ſéparer de ſon tenon, dans un moule de terre cuite bien attaché, le concombre qui en naîtra prendra la forme de l'homme ou de l'animal que repréſentera ce moule. Tous ces faits ſont atteſtés par Gargilius Martialis (3). Columelle (4) prétend que ſi l'on a des ronces ou des férules dans un lieu qui ſoit expoſé au Soleil & fumé, & qu'après les avoir coupées près de terre, paſſé l'Equinoxe d'Automne, on les creuſe avec un ſtilet de bois pour y enfoncer du fumier dans la moëlle, & y mettre enſuite une graine de concombre, il en naîtra des fruits qui pourront réſiſter même au plus grand froid. On

(2) Le Pere Hardouin, Note 18 *ad Plin.* 19, 5, croit que c'eſt l'*herbe aux puces*.

(3) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

(4) Voy. le Chap. III. de ſon Econ. rur. Liv. XI.

ſemera les aſperges ce mois-ci, vers les Calendes (5) d'Avril, dans un terrein gras, humide & labouré : il faudra à cet effet mettre dans de petites foſſes allignées au cordeau deux ou trois graines d'aſperge, en les eſpaçant d'un demi-pied, après quoi on couvrira le ſol de fumier, & on en arrachera de temps en temps les herbes, ou bien on étendra deſſus pendant l'Hiver de la paille que l'on ôtera au commencement du Printemps, moyennant quoi il en viendra des aſperges au bout de trois ans. Mais il ſera plus court de mettre en terre des pattes d'aſperges qui donneront du fruit promptement. Voici comme on ſe procurera ces pattes : on creuſera des foſſes ſur un terrein gras & fumé, dans chacune deſquelles on mettra, après les Ides (5) de Février, ce qu'on pourra pincer de graine d'aſperge avec trois de ſes doigts, en la recouvrant légérement de terre, & toutes ces graines venant à ſe réunir formeront une racine entortillée à laquelle on donne le nom de *ſpongia*. Cependant cette racine ſouffre elle-même des retards, puiſqu'il faut l'entretenir pendant deux ans dans ſa pépiniere avec du fumier, & en arracher ſouvent les mauvaiſes herbes, & qu'on ne la transfere qu'après l'Equinoxe d'Automne, pour recueillir des aſperges au Printemps. C'eſt pourquoi on trouvera mieux ſon compte à acheter ces racines toutes

(5) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

venues, qu'à les attendre long-temps en les élevant ſoi-même. Au reſte, de telle façon qu'on ſe les ſoit procurées, on les arrangera ſur le milieu de l'ados des planches, ſi le terrein eſt ſec, & ſur la pointe de leur élévation, s'il eſt humide. Il faut que l'eau ne faſſe que paſſer ſur les pattes d'aſperges pour les arroſer ſans s'y arrêter. On n'arrachera pas les aſperges que ces pattes auront produites la premiere année, mais on les rompra de peur d'ébranler les pattes elles-mêmes qui ſont encore foibles, au lieu qu'il faudra les arracher les années ſuivantes, afin que les yeux, qui doivent en produire de nouvelles, ſoient découverts : en effet, ſi on continuoit de les rompre, il arriveroit que des terreins, qui ſont ordinairement fertiles, ſe trouveroient barrés par les racines d'aſperges qu'on y auroit laiſſées. Au ſurplus, c'eſt au Printemps qu'on pourra les conſommer, & on réſervera pour l'Automne celles dont on voudra cueillir la graine : quand cette graine ſera cueillie, on mettra le feu à leur fanage, après quoi on couvrira les pattes de fumier & de cendre vers l'Hiver. On ſeme ce mois-ci la rüe dans des lieux expoſés au Soleil; cette plante ſe contente d'avoir de la cendre répandue ſur elle. Elle demande des terreins élevés, hors deſquels l'eau puiſſe s'écouler aiſément. Si l'on en met les graines en terre ſans les tirer de leurs capſules, il faudra les y mettre avec la main les unes après les autres, au lieu que ſi elles ſont dépouillées de leurs capſules,

lorſqu'on les ſemera, il faudra les jetter par-ci par-là, & les recouvrir avec un rateau que l'on fera paſſer deſſus. Les tiges qui viendront de la graine qui aura été ſemée avec ſa capſule seront plus fortes que les autres, mais d'un autre côté elles ſeront plus tardives. Les petites tiges que l'on arrachera de cette plante au Printemps avec une partie de ſon écorce tiendront lieu de plant, au lieu qu'elle périroit ſi on la transféroit entiere. Il y a des perſonnes qui inſerent ces petites tiges dans une fêve percée ou dans une bulbe quelconque, avant de les mettre en terre, afin qu'elles s'y conſervent à l'aide de la vigueur que leur procureront ces corps étrangers. On donne auſſi des malédictions à cette plante (6), & on préfere de la mettre dans une terre de brique diſſoute, ce qui lui eſt effectivement avantageux. Mais elle viendra encore mieux (ſuivant ce qu'on aſſure) quand elle aura été volée (6). Elle aime à ſe repoſer ſous l'ombre du figuier. Elle ne ſouffre pas qu'on déracine l'herbe auprès d'elle, mais elle veut qu'on l'arrache. Elle craint d'être touchée par une femme dans le temps de ſes regles. On ſeme la coriandre depuis ce mois-ci juſqu'à la fin d'Octobre. Cette plante ſe plaît dans une terre graſſe, quoiqu'elle vienne également dans un terrein maigre. On croit que plus ſa graine eſt vieille, meilleure elle eſt. Elle aime l'eau.

---

(6) On n'attend pas de nous que nous cherchions les raiſons de ces extravagances.

Une fois ſemée, elle vient avec toutes ſortes de plantes potageres. Il faut ſemer les courges ce mois-ci. Ces plantes aiment un terrein gras, humide, fumé & meuble. Elles ont ceci de remarquable, que les graines que l'on tire de leur col donnent des courges longues & frêles, au lieu que celles que l'on tire de leur ventre en donnent de plus groſſes, comme celles que l'on tire de leur extrémité inférieure en donnent de larges, pourvu qu'on les mette en terre la cime renverſée. Quand les courges ont commencé à prendre une certaine conſiſtance, on leur donne des appuis pour les aider à croître. On laiſſe pendre à leurs tenons juſqu'en Hiver celles que l'on conſerve dans la vue d'en avoir de la graine, après quoi on les enleve & on les met au Soleil ou à la fumée, ſans quoi leur graine ſe pourriroit & périroit. On ſeme ce mois-ci la blette dans tel terrein que ce puiſſe être, pourvu qu'il ſoit cultivé; il ne faut ni délivrer des mauvaiſes herbes ni ſarcler cette plante potagere. Quand une fois elle ſera venue, elle ſe renouvellera d'elle-même pendant une ſuite de ſiecles en répandant à terre ſa ſemence, de façon qu'il ne ſera pas facile, quand même on le voudroit, de la détruire. On ſeme auſſi à préſent le ſerpolet, tant en plant qu'en graine : celle-ci eſt toujours meilleure lorſqu'elle eſt vieille. Cette plante ſera plus garnie de feuilles quand elle ſera ſemée auprès d'une mare d'eau ou d'un lac, ou ſur les bords d'un

puits. On ſeme auſſi très-bien à préſent l'anis & le cumin. Ces deux plantes réuſſiſſent mieux dans des terreins fertiles, quoiqu'elles viennent également dans d'autres, pourvu qu'on les aide avec de l'eau & du fumier.

CHAPITRE X.

ON ſemera la grenade au mois de Mars ou d'Avril dans les climats tempérés, & au mois de Novembre dans ceux qui ſeront chauds & ſecs. Le grenadier aime un terrein argilleux & maigre, quoiqu'il ne réuſſiſſe pas moins dans un terrein gras. Les pays chauds lui ſont favorables. On le ſeme en plant arraché de la racine d'un grand arbre. Quoiqu'il y ait pluſieurs façons de le ſemer, la meilleure cependant conſiſte à coucher obliquement dans une foſſe une branche de cet arbre de la longueur d'un *cubitus*, & de la groſſeur d'un manche d'inſtrument, qui aura été amincie par les deux bouts avec une ſerpette bien tranchante, & que l'on aura eu ſoin d'enduire auparavant de fiente de porc, tant du côté de la tête que du côté d'en bas. On peut encore l'enfoncer profondément à l'aide d'un maillet dans un terrein non labouré. Quand la branche qu'on mettra en terre aura été priſe ſur l'arbre dans le temps qu'il étoit déja garni de boutons,

elle prendra beaucoup mieux. Si on a ſoin, en la mettant dans la foſſe, de charger ſa racine de trois petites pierres, on pourvoira par-là à ce que ſon fruit ne ſe fende pas. Il faut prendre garde de ne pas la mettre en terre la tête renverſée. On croit que les fruits de cet arbre deviennent aigres quand on l'arroſe trop aſſiduement, d'autant que la ſéchereſſe les rend doux & les fait multiplier en abondance : pour empêcher néanmoins qu'il n'en vienne une trop grande quantité, il faudra oppoſer un peu d'eau à leur abondance exceſſive. Il faut bêcher le pied de cet arbre tant en Automne qu'au Printemps. S'il donne naturellement des fruits aigres, on répandra ſur ſa cime un peu de laſer broyé dans du vin, ou bien l'on enfoncera un clou de bois gommeux de pin (1) dans ſes racines après les avoir déchauſſées. D'autres enterrent de l'algue marine auprès de ſes racines ; & quelques-uns y ajoûtent de la fiente d'âne & de porc. S'il ne garde pas bien ſa fleur, on mêlera de vieille urine avec de l'eau par parties égales, pour en verſer trois fois par an ſur ſes racines. Il ſuffira d'en verſer une *amphora* ſur chaque arbre : on pourra encore lui donner de la lie d'huile extraite ſans ſel, ou mettre de l'algue auprès de ſes racines, & l'arroſer deux fois par mois ; ou bien il faudra entourer d'un petit cercle de plomb le tronc de

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

l'arbre quand il ſera en fleurs, ou l'envelopper d'une peau de ſerpent. Si ſes fruits ſe fendent, on mettra une pierre au milieu de ſa racine (1) ou on ſemera de la ſcille dans ſon voiſinage. Lorſque ſes fruits auront été tordus ſur l'arbre même dans le temps qu'ils y étoient attachés par la queue, ils ſe conſerveront toute l'année ſans ſe gâter. S'ils ſont attaqués par les vers, on frotte les racines de l'arbre avec du fiel de bœuf, & ces vers meurent auſſitôt, de même qu'il en revient difficilement quand on les a ratiſſés avec un clou de cuivre : de l'urine d'âne mêlée avec de la fiente de porc les empêche auſſi de s'y mettre. De la cendre répandue fréquemment autour d'un tronc de grenadier, avec de l'eau de leſſive, rend cet arbre beau & fertile. Martialis (2) aſſure que les grains de ſon fruit feront blancs, pour peu que l'on mette ſur ſes racines, pendant trois ans de ſuite, un mêlange composé d'un quart de gyp contre trois quarts d'argille & de craie. Il dit auſſi qu'il donnera des grenades énormément groſſes, ſi l'on enterre, dans ſon voiſinage, une marmite de terre dans laquelle on aura enfermé une de ſes branches avec ſa fleur : en effet, lorſqu'on aura attaché cette branche à un pieu, pour l'empêcher de ſe rapprocher de l'arbre, & que l'on aura couvert la marmite pour la préſerver de l'eau qui pourroit y entrer,

(2) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

les fruits que l'on y trouvera, en l'ouvrant en Automne, seront de la grandeur de la marmite même. Il prétend encore qu'un grenadier donnera beaucoup de fruits, lorsqu'on aura enduit son tronc de jus de tithymalle & de pourpier mêlés ensemble par parties égales, avant que les boutons paroissent. Il assure qu'on peut le greffer en joignant des branches de deux arbres voisins les unes avec les autres, de façon que les branches tant d'un arbre que de l'autre étant fendues, elles se réunissent du côté de la moëlle. On ne peut le greffer que sur lui même à la fin du mois de Mars, vers les Calendes (3) d'Avril ; mais aussitôt qu'on aura coupé son tronc pour cette opération, il faudra y insérer un rejetton très-récent, de peur que si on tardoit à le faire, le peu d'humidité que ce rejetton contiendroit ne s'évaporât. On conserve les grenades en les mettant par rangées suspendues par la queue, que l'on aura poissée préalablement. Autre maniere : quand on les a cueillies saines, on les plonge dans de l'eau de mer ou dans de la saumure bouillante, afin qu'elles s'en imbibent ; trois jours après on les fait sécher au Soleil, sans les laisser en plein air pendant la nuit, après quoi on les suspend dans un lieu frais, &, lorsqu'on veut en faire usage par la suite, on les fait trem-

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

per

per la veille dans de l'eau douce. On prétend qu'elles ne le cedent pas alors en bonté à celles qui ſont dans leur nouveauté. Il en eſt de même lorſqu'elles ont été enſevelies dans de la paille ſéparées les unes des autres, de façon à ne pouvoir pas ſe toucher. On fait encore un long foſſé, & après avoir préparé une écorce de la grandeur de ce foſſé, on fiche les grenades ſur cette écorce par la pointe du rejetton auquel elles ſont attachées, après quoi on renverſe l'écorce ſur le foſſé, afin qu'elle garantiſſe de l'humidité les grenades qui ſe trouvent dès-lors ſuſpendues ſous la terre ſans la toucher. On les conſerve encore en les couvrant d'argille & en les ſuſpendant dans un lieu frais quand cette argille eſt ſéchée, ou en les enfonçant dans un petit vaiſſeau de terre rempli de ſable juſqu'à moitié, qu'on laiſſera en plein air, après avoir fiché la queue de chaque grenade dans un roſeau ou dans des baguettes de ſureau, & les avoir ainſi enfoncées dans le ſable ſéparées les unes des autres, de façon qu'elles ſoient élevées de quatre doigts au-deſſus du ſable. On peut auſſi mettre ce vaiſſeau dans une foſſe de deux pieds de profondeur faite à la maiſon : pour les garder dans l'un & l'autre cas, il ſera mieux de les cueillir avec une longue branche. Autre maniere de les conſerver : on les ſuſpend dans un petit vaiſſeau de terre rempli d'eau juſqu'à moitié, de façon qu'elles ne touchent pas l'eau, & l'on ferme ce

vaiſſeau de peur que l'eau ne s'y introduiſe. On les arrange encore dans une futaille pleine d'orge, de façon qu'elles ne ſe touchent pas mutuellement, & l'on couvre la futaille. Maniere de faire du vin de grenade : on met des grains mûrs nettoyés avec ſoin dans un cabas de palmier, pour les preſſurer dans un preſſoir à vis, après quoi on fait cuire à petit feu le jus qu'ils ont rendu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié ; & quand il eſt refroidi, on le renferme dans de petits vaiſſeaux poiſſés & enduits de gyp. Il y a des perſonnes qui, au lieu de le faire cuire, mettent une livre de miel ſur un *ſextarius* de jus, avant de le renfermer dans les vaiſſeaux que nous venons de dire pour le garder. On ſeme le citronnier au mois de Mars de quatre façons, ſçavoir en pepins, en branches, en boutures & en billes. Cet arbre aime à ſe trouver dans une terre peu compacte, & ſous un climat humide, comme à ne jamais manquer d'eau. Si on veut le ſemer en pepins, voici comme il faudra s'y prendre : on bêchera la terre à deux pieds de profondeur, & après y avoir mêlé de la cendre on formera de petites planches ſéparées par des rigoles à travers leſquelles l'eau s'écoulera de part & d'autre. Enſuite on creuſera avec les mains ſur ces planches une foſſe d'un *palmus*, dans laquelle on mettra trois pepins joints enſemble, de façon que leur pointe ſoit renverſée, puis on les recouvrira de terre & on les arroſera tous les jours. Ils

seront moins lents à venir si on les arrose avec de l'eau tiede qui leur sera beaucoup de bien. Dès qu'ils seront une fois levés, on ne cessera pas d'arracher l'herbe autour d'eux. On peut les transplanter de là quand ils auront trois ans. Si on veut mettre en terre une branche de citronnier, il ne faudra pas l'y enfoncer à plus d'un pied & demi de profondeur, de peur qu'elle n'y pourrisse. Mais il est plus à propos d'en planter une bille de la grosseur d'un manche d'instrument & de la longueur d'un *cubitus*, que l'on amincira par les deux bouts, & dont on ôtera les nœuds & les piquans, en laissant néanmoins sur le dos de la bille les boutons qui promettent un germe futur. Les personnes qui portent l'attention plus loin enduisent de fiente de bœuf le dos de la bille dans tout son contour, ou en couvrent les deux bouts d'algue marine ou d'argille paitrie, avant de la déposer dans un terrein façonné au *pastinum* (4). La bouture peut être moins grosse & plus courte que la bille, mais on l'enterre de la même maniere, avec cette différence qu'elle doit sortir de terre à la hauteur de deux *palmi*, au lieu que l'on enterre la bille entiere. Il n'est pas nécessaire de laisser de grands intervalles entre les citronniers. Il ne faut pas les associer avec d'autres arbres. Ils se plaisent dans les lieux chauds, pourvu qu'ils soient arrosés, &

(4) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

principalement quand ils ſont voiſins de la mer & que l'eau n'y manque pas. Si l'on veut cependant forcer cet arbre à venir dans une contrée froide, il faudra le placer dans un lieu muni de murailles ou expoſé au midi; encore le couvrira-t-on pendant l'Hiver de groſſe paille, de façon qu'il ſoit entiérement caché, & dès que l'Eté ſera venu, on le découvrira ſans riſque pour le remettre à l'air. On en plante les boutures ou les billes dans les climats très-chauds en Automne : j'en ai planté dans des climats très-froids au mois de Juillet & d'Août, & en les animant par des arroſemens répétés tous les jours, je ſuis parvenu à les voir croître très-bien & rapporter du fruit. On croit que le citronnier vient mieux quand on ſeme des courges auprès de lui, & qu'en brûlant le fanage de ces plantes, la cendre en eſt bonne pour cet arbre. Il aime à être bêché aſſiduement, & cette culture lui fait donner de plus gros fruits. On ne le taille que très-rarement, & on n'en retranche alors que les branches deſſéchées. On le greffe au mois d'Avril dans les pays chauds, & au mois de Mai dans les pays froids : on ne le greffe pas ſous l'écorce, mais on en fend le tronc dans le voiſinage de ſes racines. On le greffe ſur le poirier, ſuivant la pratique de quelques perſonnes, & ſur le mûrier; mais il ne faut pas manquer d'en couvrir les greffes d'un panier ou d'un petit vaiſſeau de terre cuite. Martialis (2)

assure que cet arbre n'est jamais sans fruit chez les Assyriens : & j'ai remarqué la même chose dans des terres que je possede au territoire de Naples (5) en Sardaigne, où le sol & le climat sont chauds & où l'eau abonde; en effet les fruits de cet arbre se succedent toujours les uns aux autres comme par degrés, de sorte que les fruits mûrs sont remplacés par des fruits aigres, & que le temps de ceux-ci étant passé, il leur en succede d'autres qui sont en fleurs, la nature ayant, pour ainsi dire, avantagé cet arbre d'un cercle de fécondité continuelle. On prétend que la pulpe de ces fruits, d'aigre qu'elle est, devient douce, lorsque l'on a fait tremper pendant trois jours dans de l'hydromel, ou encore mieux dans du lait de brebis, les pepins que l'on devoit mettre en terre. Il y a des personnes qui percent au mois de Février le tronc de cet arbre avec une tarriere de bas en haut, de façon que ce trou soit oblique, & qu'il ne soit point ouvert par en haut, & elles assurent qu'en laissant couler la sève par ce trou jusqu'à ce que les fruits soient formés, & en le bouchant ensuite avec un lut, la pulpe de ces fruits devient douce. On peut conserver les citrons sur l'arbre même qui les porte presque pendant toute l'année : il sera cependant mieux de les renfermer dans de petits vases quelconques.

(5) Il ne faut pas confondre cette ville située en Sardaigne, avec la Capitale du Royaume de ce nom.

Si on veut les cueillir pour les conserver, il faudra le faire de nuit & quand la Lune sera cachée, sans les séparer des petites branches d'où ils pendront, auxquelles on laissera leurs feuilles, après quoi on les arrangera chacun à part. Les uns les renferment chacun dans un vase particulier, ou les couvrent de gyp & les gardent après les avoir arrangés ainsi dans un lieu ombragé. La plupart les conservent en les ensevelissant dans de la sciure de cedre, ou dans de la litiere menue, ou dans de la paille. Les neffliers se plaisent particuliérement dans les pays chauds, pourvu qu'ils soient arrosés, quoiqu'ils viennent également bien dans les pays froids, sur-tout s'ils sont plantés dans un sable gras, ainsi que dans une terre pleine de gravier & mêlée de sable, ou dans de l'argille mêlée de cailloux. Il faut les planter en boutures au mois de Mars ou de Novembre dans un terrein qui soit fumé & labouré, & de façon que les deux extrémités de la bouture soient recouvertes de fumier. Les accroissemens de cet arbre sont très-tardifs. Il aime à être taillé & bêché autour de son pied, ainsi qu'à être ranimé souvent avec un peu d'eau pendant les sécheresses. On en seme aussi les osselers, mais on ne peut espérer pour lors de le voir venu qu'au bout d'un terme très-reculé. Si les vers attaquent cet arbre, il faut le délivrer de ces animaux avec un stilet de cuivre, & les asperser de lie d'huile, ou de vieille urine

d'homme, ou de chaux vive, mais cependant avec ménagement, de peur de porter préjudice à l'arbre lui-même, ou enfin verser sur eux de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins. Si l'on craint que ces remedes n'aient rendu l'arbre stérile, on lui rendra sa fertilité en répandant sur ses racines du fumier & de la cendre de vigne. Si les fourmis le molestent, on les fera périr avec de la terre rouge mêlée de vinaigre & de cendre. Si ses fruits tombent, on fichera au milieu de son tronc un morceau de sa racine, que l'on coupera à cet effet (1). On le greffe au mois de Février sur lui-même, sur le poirier & sur le pommier. Il faut cependant prendre la greffe que l'on emprunte de cet arbre au milieu de son tronc, parce qu'elle ne vaudroit rien si elle étoit prise sur ses extrémités. Il faut le greffer en fente dans le tronc même, parce que la maigreur de son écorce, qui n'a aucune seve, ne pourroit pas fournir à la nourriture de la greffe. Quand on veut garder des nefles, on les cueille avant qu'elles soient mûres, quoiqu'elles ne laisseront pas de se conserver assez long-temps sur l'arbre même, & on les renferme dans de petites cruches poissées, ou on les suspend par rangées, ou enfin on les fait confire, suivant la méthode de quelques personnes, dans de l'oxycrat ou dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Il faut les cueillir au milieu d'un jour serein, &

les enfouir dans de la paille, en les ſéparant les unes des autres, de peur qu'elles ne ſe gâtent en ſe touchant mutuellement, ou bien on les cueillera à demi-mûres avec leurs queues, & après les avoir fait tremper pendant cinq jours dans de l'eau ſalée, on continuera de les en arroſer ſouvent afin qu'elles nâgent toujours dans cette eau. On les conſerve auſſi dans du miel, pourvu qu'on les ait cueillies avant qu'elles fuſſent mûres. Il faut mettre en terre du plant enraciné de figuier dans les pays chauds au mois de Novembre, dans les pays tempérés au mois de Février, & dans les pays froids au mois de Mars ou d'Avril pour le mieux : ſi c'eſt une bouture ou une cime de figuier que l'on veut mettre en terre, il faut les y mettre à la fin d'Avril lorſqu'elles ſeront abreuvées par la nouvelle ſeve. Lorſqu'on met du plant enraciné dans une foſſe, il faut remplir de pierres le fond de cette foſſe & mêler du fumier avec la terre dont on recouvrira ſes racines. Si le pays eſt froid, on en mettra la cime à l'abri du froid en la couvrant de morceaux de roſeaux qui ſeront coupés à cet effet entre deux nœuds. Si l'on veut mettre en terre une cime de figuier, il faudra couper ſur le côté de l'arbre expoſé au Midi une branche de deux ou trois ans garnie de trois cornes, & la couvrir de terre, de façon que ces cornes ſe trouvant partagées par la terre qui ſera entaſſée entre el-

les, elles ſemblent autant de rejettons diſtincts. Si c'eſt une bouture que l'on veut mettre en terre, on s'y prendra de la même maniere que pour les autres plantes, ſi ce n'eſt qu'on en fendra légérement l'extrémité inférieure pour y inſérer une pierre (1). J'ai mis en Italie dans un terrein façonné au *paſtinum* (4), à la fin du mois de Février ou de Mars, des pieds de figuiers déja forts, qui ont rapporté du fruit dans l'année même, comme pour payer le tribut du bonheur qu'ils avoient eu d'y bien prendre. Il faut choiſir du plant de figuier qui ſoit chargé de beaucoup de nœuds : on regarde comme ſtérile celui qui eſt liſſe, & dont les yeux ſont ſéparés les uns des autres par de longs entre-nœuds. Si l'on commence par élever le plant de figuier dans une pépiniere, & qu'on ne le transfere dans une foſſe que lorſqu'il ſera avancé, il produira de meilleurs fruits. Il y a des perſonnes qui aſſurent qu'il eſt fort utile d'inſérer le plant de figuier dans une bulbe de ſcille coupée en deux, & de l'y garotter avec des ligatures. Cet arbre demande des foſſes profondes, des eſpacemens conſidérables & une nature de terre dure, maigre & ſéche, afin que ſes fruits acquerent un bon goût. Il vient auſſi dans des terreins pierreux & raboteux, & même il n'y a preſque point d'endroits où on ne puiſſe le planter. Comme les figues qui viennent dans les pays montagneux & froids, ont moins de lait que

d'autres, elles ne peuvent pas se conserver longtemps séches, aussi les consomme-t-on quand elles sont vertes, temps où elles sont plus grosses & d'un goût plus fin, au lieu que celles qui viennent dans des campagnes & dans des pays chauds, sont plus grasses & se conservent très-longtemps séches. Si l'on vouloit compter toutes les espéces de figues, le nombre en seroit immense : il nous suffira donc de dire que la culture est la même pour toutes les especes, mais que cependant quand on veut les faire sécher, ce sont les blanches qu'il faut choisir de préférence, parce qu'elles se conservent mieux que les autres. Plantons dans les pays froids des figues précoces, afin qu'en venant de bonne-heure elles puissent prévenir la saison des pluies ; plantons au contraire dans les pays chauds & brûlans des figues tardives. Le figuier aime à être bêché assiduement. Il sera bon de le fumer en Automne, & sur-tout avec du fumier de voliere. Il faut en retrancher les branches pourries ou celles qui seront mal venues, & le tailler de telle façon, qu'étant ravallé il puisse s'étendre sur les côtés. La figue a un goût émoussé dans les terreins humides : il faut, pour obvier à cet inconvénient, répandre un peu de cendre sur les racines de l'arbre après les avoir rognées. Il y a des personnes qui plantent un figuier sauvage dans leurs figueries, pour se dispenser de la nécessité d'en suspen-

dre les fruits à chaque figuier, pour lui tenir lieu de remede (6). C'eſt au mois de Juin vers le Solſtice que l'on fait la caprification, c'eſt-à-dire, que l'on ſuſpend aux figuiers des figues ſauvages vertes enfilées en forme de guirlandes. Si l'on n'a pas de figues ſauvages on y ſuſpendra une branche d'aurone, ou bien on enterrera autour des racines du figuier de ces veſſies qui ſe trouvent ſur les feuilles des ormes, ou des cornes de belier, ou enfin on ſcarifiera le tronc du figuier dans l'endroit où il ſera gonflé, afin que l'humeur puiſſe s'en écouler. Pour empêcher les vers de ſe mettre à un figuier, on mettra en terre avec le plant de cet arbre une branche de térebinthe ou une bouture de lentiſque la cime renverſée. On ratiſſera ceux qui s'y feront établis avec des crochets de cuivre. D'autres verſent ſur ſes racines, après les avoir déchauſſées, de la lie d'huile, d'autres y répandent de vieille urine, d'autres enfin enduiſent les retraites de ces animaux de bitume & d'huile ou ſimplement de chaux vive. S'il eſt moleſté par les fourmis, il faut enduire ſon tronc d'un mélange de terre rouge, de beurre & de poix liquide. D'autres aſſurent que pour le préſerver des fourmis il faut ſuſpendre à ſes branches un de ces poiſſons

(6) Voyez la Note 25 du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. XI.

connus ſous le nom de *coracini* (7). Lorſqu'un figuier laiſſe tomber ſes fruits, comme s'il étoit attaqué de quelque maladie, les uns le frottent de terre rouge ou de lie d'huile extraite ſans ſel mêlées avec de l'eau, les autres ſuſpendent à ſes branches, ſoit une écreviſſe avec une branche de rue, ſoit de l'algue marine, ſoit une botte de lupins : d'autres enfin fichent un coin dans ſa racine après l'avoir percée avec une tarriere (1), ou font pluſieurs inciſions à ſon écorce avec une hache. Si l'on veut que les figuiers donnent du fruit en abondance & que ce fruit ſoit gras, lorſqu'ils commenceront à produire des feuilles, on abattra, dès que les nouveaux germes paroîtront, l'extrémité de leurs cimes, ou ſimplement la cime qui ſera pouſſée du milieu de l'arbre. Si l'on veut qu'un figuier qui n'eſt pas tardif le devienne, on arrachera les figues qui y ſeront venues les premieres, quand elles ſeront groſſes comme une fêve. Pour faire mûrir promptement les figues, on les frottera, dans le temps qu'elles ſeront vertes & qu'elles commenceront un peu à rougir, avec du jus d'oignon long mêlé d'huile

---

(7) Ce nom paroît avoir été donné à ces poiſſons à cauſe de leur couleur noire, analogue à celle du corbeau. On les appelle même encore aujourd'hui *corbeaux* dans quelques-unes de nos provinces, ainſi que l'obſerve le P. Hardouin dans la Note 9, *ad Plin.* 9, 16.

& de poivre. Il faut greffer les figuiers au mois d'Avril entre leur écorce, ou en fente si ce sont de jeunes arbres, en prenant néanmoins pour lors la précaution de couvrir sur le champ la greffe & de la lier de peur que l'air n'y pénetre. Les greffes prennent mieux sur ces jeunes arbres, lorsqu'avant de les greffer on les aura coupés près de terre. Il y a des personnes qui les greffent aussi au mois de Juin. Il faut choisir pour l'employer en greffe un rejetton d'un an, parce que, s'il étoit plus ou moins vieux, il seroit regardé comme inutile. On pourra enter les figuiers en écusson au mois d'Avril dans les terreins secs, mais il sera mieux de les enter de cette façon au mois de Juin dans les terreins humides, & au mois d'Octobre dans les pays chauds. On peut aussi propager le figuier avec ses branches. Au surplus on le greffe sur le figuier sauvage, sur le mûrier & sur le platane, tant en employant des yeux qu'en employant des rejettons. On peut conserver des figues vertes, soit en les arrangeant dans du miel, de façon qu'elles ne se touchent pas mutuellement, soit en les renfermant chacune separément dans une courge verte que l'on aura creusée à l'effet qu'elles y trouvent leur place, & que l'on refermera ensuite avec le morceau même de la courge que l'on aura coupée pour la creuser, après quoi on la suspendra dans un endroit où il ne pénetre ni feu, ni fumée. D'autres cueillent avec leurs

queues des figues nouvelles avant qu'elles ſoient mûres, & les renferment dans un vaſe de terre neuf en les ſéparant les unes des autres, après quoi ils ſuſpendent ce vaſe dans une futaille pleine de vin, & l'y laiſſent nâger. Martialis (2) prétend que l'on peut faire ſécher les figues de pluſieurs façons pour les conſerver, mais comme une ſeule ſuffit, on préférera celle-ci qui eſt uſitée par toute la Campanie : on les étendra donc ſur des claies juſqu'à midi, & tandis qu'elles ſeront encore molles on les mettra dans un panier, après quoi, lorſque le four aura le degré de chaleur qu'on lui donne pour faire cuire le pain, on y renfermera ce panier poſé ſur trois pierres, afin que le feu n'y prenne pas, & on le fermera : lorſque les figues ſeront cuites on les renfermera toutes chaudes dans un vaſe de terre bien poiſſé, en les comprimant fortement & en les entremêlant de feuilles de figuier, puis on bouchera exactement le vaſe avec un couvercle. Si l'on ne peut pas étendre les claies à l'air à cauſe de l'abondance des pluies, on les étendra à la maiſon en les élevant au-deſſus du ſol d'un demi-pied, afin qu'elles puiſſent être échauffées avec de la cendre chaude qu'on mettra deſſous, & qui fera le même effet que le Soleil : mais on aura l'attention de les retourner de temps en temps, pour les mettre alternativement ſur leurs deux côtés dont la ſéparation eſt marquée par la nature, afin que leur peau ſe

féche; & que, lorfqu'on aura enfuite rapproché leur pulpe, elles puiffent fe conferver dans de petites boëtes ou dans des caiffes diftribuées en cafes. D'autres étendent fur des claies des figues médiocrement mûres, après les avoir partagées en deux pour les faire fécher pendant une journée entiere, en prenant le foin de les rentrer la nuit à la maifon. On met utilement en terre dans ce temps-ci des cimes de figuiers, lorfque ces arbres commencent à germer, pour fe procurer du plant de figuier, au cas que l'on en manque. Quand on veut qu'un feul & même figuier donne des fruits de différentes efpeces, on lie enfemble en les tordant deux branches de figuier, dont l'un donne des figues rouges & l'autre en donne de blanches, afin de contraindre leurs germes à fe réunir, après quoi on les met en terre arrangées ainfi, on les fume & on leur donne de l'eau pour favorifer leur développement, & dès qu'elles commencent à pouffer, on colle entre eux, avec quelque matiere vifqueufe, les yeux qui paroiffent les premiers, & ces germes ainfi collés montrent par la fuite deux couleurs divifées dans un feul fruit & réunies par la féparation que la nature a marquée fur ce fruit. On peut auffi greffer & planter à préfent les poiriers ou les pommiers ainfi que les coignaffiers. On greffe encore le prunier: on met auffi en terre les cormes & les mûres le neuvieme jour des Calendes (3) d'Avril, & l'on

greffe les piſtachiers : on ſeme auſſi la graine de pin dans les pays froids.

CHAPITRE XI.

Il faut ſe pourvoir de bœufs dans ce mois-ci : en effet, ſoit que nous les tirions des troupeaux qui nous appartiennent, ſoit que nous les achetions à des étrangers, il ſera toujours à propos de nous en pourvoir à préſent plutôt qu'en tout autre temps, parce que, n'étant pas engraiſſés par les herbes de la ſaiſon, ils ne pourront cacher ni la fraude du vendeur, ni leurs propres défauts, ou que, n'ayant pas encore acquis toute leur force, ils ne pourront pas s'y confier aſſez pour réſiſter opiniâtrement aux efforts qu'on fera pour les dompter. Voici cependant les qualités qu'il y aura à rechercher dans ces animaux, ſoit qu'on veuille les tirer de ſes propres troupeaux, ſoit qu'on veuille les prendre dans des troupeaux étrangers : il faudra qu'ils ſoient jeunes, qu'ils aient les membres quarrés & gros, le corps plein, les muſcles & les nerfs ſaillans par tout le corps, les oreilles grandes, le front large & crépu, les babines & les yeux noirs, les cornes fortes & arquées, ſans cependant que la courbure en ſoit difforme, les narines ouvertes & camu-

ſes,

ſes, le chignon plein de muſcles & épais, le fanon large & tombant juſqu'aux environs du genou, la poitrine ample, les épaules vaſtes, le ventre aſſez grand, les flancs allongés, les reins larges, le dos droit & plat, les jambes ſolides, nerveuſes & courtes, les ongles grands, la queue longue & bien garnie de poils, le poil drû & court par tout le corps, & dont la couleur ſoit ſur-tout rouſſe ou brune. Au reſte, il vaudra mieux acheter des bœufs dans ſon voiſinage que loin de ſon canton, parce qu'alors le changement de ſol & de climat ne les incommodera point, & s'il ne s'en trouve pas dans le voiſinage, on en fera venir de climats qui ſoient ſemblables à celui auquel on les deſtinera. Il faut ſur-tout avoir ſoin de n'en acquérir que de bien appareillés du côté de la force néceſſaire pour tirer, de peur que la vigueur du plus fort n'entraîne la ruine du plus foible. Quant à leur caractere, voici ce qu'il y aura à examiner : il faudra qu'ils ſoient fins & doux, qu'ils craignent d'être excités au travail par la voix ou par les coups, & qu'ils aient bon appétit. Il n'y a point de nourriture qui leur ſoit meilleure que le fourage vert, quand la nature du pays permettra de leur en donner, mais, lorſqu'on en manquera, on ne leur en donnera qu'autant que l'abondance de ce genre de pâture le permettra, ou que le ſurcroit du travail qu'on leur fera faire l'exigera. On ſe pourvoira auſſi à préſent de taureaux, quand on aura à cœur de

faire multiplier les troupeaux, ou bien on laiſſera croître dans ſes propres troupeaux depuis leur jeuneſſe ceux qui auront les qualités ſuivantes, c'eſt-à-dire, ceux qui ſeront hauts, pourvu qu'ils ſoient dans le moyen âge, & plutôt au-deſſous de la jeuneſſe que voiſins de la vieilleſſe, & qui auront les membres grands, la figure affreuſe, les cornes petites, le chignon vaſte & plein de muſcles, & le ventre ſerré. C'eſt auſſi principalement à préſent que l'on ſe pourvoira de vaches, mais on en choiſira qui aient la taille très-haute, le corps allongé, le ventre d'une grande capacité, le front haut, les yeux noirs & grands, les cornes belles & particuliérement noires, l'oreille velue, le fanon très-long ainſi que la queue, les ongles courts, les jambes noires & petites; leur meilleur âge ſera celui de trois ans, tant parce qu'elles pourront donner de bonnes portées juſqu'à l'âge de dix ans, que parce qu'il ne faut pas les laiſſer couvrir par les taureaux avant l'âge de trois ans. Mais un homme attentif ne négligera pas de ſe défaire de ſes vieilles vaches, & d'en acheter de temps en temps de nouvelles, ainſi que de reléguer celles qui ſeront ſtériles à la charrue & au travail. Les Grecs aſſurent que pour leur faire concevoir des mâles, il faut lier le teſticule gauche du taureau dans l'acte du coït, & que pour leur faire concevoir des femelles, il faut lui lier le teſticule droit, pourvu cependant que le taureau ſe

ſoit abſtenu de cet acte long-temps d'avance, afin que, lorſqu'il en ſera temps, il s'y livre avec d'autant plus d'ardeur que ſa jouiſſance aura été plus différée. Au reſte il faut avoir, pour ce genre de bétail, des terreins voiſins de la mer & expoſés au Soleil où on le mettra pendant l'Hiver, & des terreins ombragés & frais & ſur-tout montagneux où on le mettra pendant l'Eté, parce que les lieux où il trouve le mieux ſa pâture ſont ceux qui ſont plantés en arbriſſeaux & où l'herbe croît entre ces arbriſſeaux, quoiqu'on puiſſe très-bien le mener paître ſur le bord des rivieres, vû l'aménité de ces ſortes d'endroits. Plus les eaux ſont chaudes plus elles ſont favorables aux vaches qui portent; c'eſt pourquoi il eſt fort utile de les tenir dans des endroits où l'eau de pluie forme des mares chaudes, quoique ce genre de bétail ſupporte bien le froid, & qu'il puiſſe aiſément paſſer l'Hiver en plein air. Il ſera à propos de procurer aux vaches des enclos d'une grande étendue, parce qu'autrement celles qui ſeroient pleines courroient le riſque d'être bleſſées. Quant à leurs étables, il faudra qu'elles ſoient pavées en pierres ou couvertes de gravier ou de ſable, & légérement pentives, afin que l'humidité puiſſe s'en écouler: on les expoſera auſſi au Midi, afin de les garantir des vents froids, au paſſage deſquels on oppoſera même quelque barriere.

CHAPITRE XII.

IL faut dompter à la fin de ce mois-ci des bœufs de trois ans, parce qu'on ne peut plus venir à bout de les dompter quand ils ont plus de cinq ans, attendu que la dureté qu'ils ont acquise avec l'âge ne s'y prête plus. On les domptera donc aussitôt qu'on les aura pris, pourvu qu'on ait commencé à les apprivoiser d'avance en les maniant fréquemment dans leur jeunesse. Il faudra que l'étable, dans laquelle on mettra les nouveaux bœufs, soit bien spatieuse, & que l'emplacement qui la précédera ne soit point resserré, afin que, lorsqu'on viendra à les en faire sortir, ils ne trouvent rien sur leur chemin qui puisse les blesser. Cette étable sera traversée par des soliveaux fixés aux murs à sept pieds d'élévation de terre, auxquels on attachera les bœufs qui ne seront pas encore domptés : après quoi on choisira un jour où il fasse beau temps, & qui soit libre de tout empêchement (1), pour conduire à cette étable les bœufs que l'on aura pris.

(1) Palladius, qui a tiré tout ceci de Columelle, veut apparemment désigner ici un jour qui ne soit point fêté, comme l'exige cet Auteur dans le Chap. II. du Liv. VI. de son Economie rurale.

S'ils ſont trop méchans, on les appaiſera en les tenant attachés pendant un jour & une nuit ſans leur donner à manger : enſuite le bouvier s'approchant d'eux, non pas de côté ni par derrierre, mais en face, les carreſſera tant par la douceur de ſa voix que par l'appas de la nourriture qu'il leur préſentera, & leur maniera les narines & le dos, en y verſant de temps en temps du vin pur. On prendra néanmoins garde qu'ils ne frappent quelqu'un du pied ou de la corne, parce qu'ils conſerveroient cette habitude vicieuſe, s'ils s'appercevoient qu'elle leur eût réuſſi dans les commencemens. Lorſqu'ils ſeront adoucis, on leur frottera la gueule & le palais avec du ſel, puis on leur jettera dans la gueule des morceaux de graiſſe très-ſalée du poids d'une livre, & on leur verſera à la corne dans le goſier un *ſextarius* de vin par tête : cette méthode obſervée pendant trois jours de ſuite, fera tomber toute leur fureur & leur méchanceté. Il y a des perſonnes qui les attellent enſemble & qui leur apprennent à porter des fardeaux légers ; en effet il eſt très-utile, lorſqu'on les deſtine au labour, de commencer à les exercer dans un ſol déja labouré, afin que ce nouveau genre de travail n'ébranle pas leurs cols qui ſont encore délicats : mais le moyen le plus facile pour dompter ces animaux, eſt d'en atteller un rebelle avec un apprivoiſé & fort qui montrera au premier ce qu'il aura à faire, & qui viendra à bout de le forcer à remplir ſa tâche. Si, après avoir

été dompté, un bœuf vient à ſe coucher au milieu d'un ſillon, il ne faut point le réveiller par le feu ni par les coups, mais il vaut mieux lui attacher les pieds avec des liens pendant qu'il eſt à terre, de façon qu'il ne puiſſe ni marcher, ni ſe tenir ſur ſes jambes, ni paître : c'eſt le moyen que las de ſouffrir la faim & la ſoif, il ſe défaſſe de ce défaut.

CHAPITRE XIII.

C'EST dans ce mois-ci qu'il faut faire ſaillir les cavales par de bons étalons bien engraiſſés & bien repûs, qu'on reconduira à leurs étables lorſque les femelles ſeront pleines. On ne doit pas cependant faire ſaillir le même nombre de cavales à tous les étalons, mais on eſtimera les forces de chacun d'eux, & on leur en fera ſaillir plus ou moins à proportion, afin qu'ils durent long-temps. Mais tel jeune que ſoit un étalon, & telle confiance que l'on ait dans ſa vigueur & dans ſa figure, on ne lui fera jamais ſaillir plus de douze ou quinze cavales, & on ſe réglera ſur les forces des autres pour fixer le nombre de cavales qu'on leur fera ſaillir. Au ſurplus, il y a quatre choſes à examiner dans un étalon, ſçavoir, ſa figure, ſa couleur, ſa force, ſa beauté. Ce à quoi on s'attachera le plus du côté de la

figure, c'eſt à ce qu'il ait le corps grand & robuſte, & d'une taille proportionnée à ſa force, les flancs très-allongés, les feſſes très-grandes & arrondies, la poitrine large & ouverte, le corps entier marqué par un grand nombre de muſcles, le pied ſec, ferme, chauſſé très-haut & dont la corne ſoit concave. Quant à la beauté, il faut qu'il ait la tête petite & ſéche, de ſorte que la peau en ſoit collée aux os, les oreilles courtes & pointues, les yeux grands, les narines ouvertes, la criniere & la queue flottantes, le ſabot rond, ferme & bien collé. Pour la force, il faut qu'il ait de la hardieſſe dans l'ame, les pieds légers & les membres tremblans, ce qui dénote le courage : il faut encore qu'il ſoit auſſi aiſé de l'exciter à la ſuite du plus grand repos, comme de le retenir après une courſe précipitée. La vivacité d'un cheval ſe reconnoît à ſes oreilles, & ſon courage au tremblement de ſes membres. Voici les premieres couleurs : le bai, le doré, le gris-blanc, le couleur de feu, le couleur de myrthe, le couleur de cerf, le cendré, le pommelé, le blanc, le moucheté, le très-blanc & le noir foncé : les couleurs qui viennent après celles-ci ſont le mêlangé de couleurs agréables, le mêlé de noir, de blanchâtre ou de bai, le blanc mêlé de telle couleur que ce ſoit, le couleur d'écume, le taché, le poil de ſouris, le tant ſoit peu obſcur. Mais en fait d'étalons choiſiſſons de préférence les couleurs claires & ſans aucun mê-

lange, & rejettons toutes les autres, à moins qu'un mérite diſtingué ne couvre les defauts de la couleur. L'examen que nous venons de preſcrire tombe également ſur les cavales, mais il faut ſur-tout qu'elles aient le ventre & le corps allongés & grands. Au ſurplus, tout ce que nous avons dit n'aura lieu que par rapport aux cavales de prix; pour les autres, on les fera ſaillir indifféremment pendant tout le courant de l'année, & au milieu même des paturages, par les mâles qui ſeront dans leur compagnie. Telle eſt la nature des cavales qu'elles perfectionnent leur portée dans l'eſpace de douze mois. On aura ſoin d'éloigner les étalons à quelque diſtance les uns des autres, à cauſe des inſultes qu'ils pourroient ſe faire mutuellement dans leur fureur. D'ailleurs on choiſira pour ce bétail les paturages les plus gras; encore faudra-t-il que ces paturages ſoient expoſés au Soleil pendant l'Hiver, & frais & ombragés pendant l'Eté, & que le terrein qui les produira ne ſoit pas aſſez mol pour que la fermeté du ſabot de ces animaux y ſente rien d'inégal. Si une cavale ne veut pas ſouffrir les approches du mâle, on excitera ſon tempérament en lui frottant les parties avec de la ſcille broyée. Dès que les cavales ſeront pleines, on ne les preſſera point ſur l'article du travail, on ne les expoſera point aux riſques de ſouffrir la faim ni le froid, & on prendra garde de les reſſerrer dans des lieux étroits où elles pourroient

ſe comprimer le ventre. Il ne faut faire ſaillir que de deux années l'une les cavales précieuſes à qui on laiſſe nourrir leurs poulains, afin qu'elles puiſſent leur tranſmettre la vigueur qu'un lait pur & abondant doit néceſſairement leur procurer : pour les autres qui ſeront moins précieuſes, on les fera ſaillir indifféremment en tout temps. L'âge où un étalon commence à pouvoir remplir ſes fonctions auprès des cavales, eſt le commencement de ſa cinquieme année : la femelle pourra concevoir à deux ans, parce que, paſſé l'âge de dix ans, elle ne donnera plus qu'un produit mol & lent. Il ne faut pas toucher les poulains avec la main, parce qu'un tact continuel les bleſſe. On les garantit du froid autant que la ſaiſon peut le permettre. Les obſervations que j'ai preſcrit de faire par rapport aux peres ou aux meres ſeront auſſi des preuves d'un bon naturel dans les poulains, & il faudra s'occuper d'un examen pareil par rapport à eux, autant que leur âge le comportera. La gaieté, la vivacité & l'agilité en ſeront encore une preuve. Il faut dompter en ce temps-ci les poulains qui auront deux ans paſſés. On examinera s'ils ont le corps grand, allongé, bien fourni de muſcles & fin, les teſticules bien appareillés & petits, ainſi que les autres qualités que nous avons exigées pour les peres. Voici les ſignes auxquels on connoît leur âge : à deux ans & demi les dents ſupérieures du milieu de la bouche tombent ; à quatre ans les

canines changent; avant la ſixieme année les molaires ſupérieures tombent ; dans le cours de la ſixieme année celles qui ont changé les premieres ſe rempliſſent , & à la ſeptieme année elles ſont toutes pleines. Paſſé ce temps, on n'a plus d'indices certains de leur âge, ſi ce n'eſt que lorſqu'ils ſont avancés en âge leurs tempes commencent à ſe caver, leurs ſourcils ſe blanchiſſent & leurs dents deviennent communément saillantes. Il faudra châtrer dans ce mois-ci tous les quadrupedes & principalement les chevaux.

CHAPITRE XIV.

SI quelqu'un prend plaiſir à former des mulets, il choiſira une cavale qui ait le corps grand, les os ſolides & la figure belle, ſans s'embarraſſer ſi elle eſt vite, pourvu qu'elle ſoit forte. C'eſt préciſément l'âge de quatre ans qui conviendra à cette fonction juſqu'à dix ans. Si l'âne qu'on approche de la cavale en paroît dégoûté, on commencera par lui montrer une âneſſe, qu'on laiſſera auprès de lui juſqu'à ce qu'elle ait excité ſon tempérammment, de ſorte que, lorſqu'elle ſera éloignée de lui, ſa paſſion ſe trouvant enflammée, il ne dédaignera plus la cavale, & qu'étant tranſporté par les careſſes que lui aura faites une bête de ſon eſpece, il conſentira à s'accoupler

avec celle d'une eſpece étrangere. S'il mord les cavales qu'on lui préſentera, on rallentira ſa fureur en le mettant un peu au travail. Les mulets viennent d'une cavale & d'un âne, ſoit commun, ſoit ſauvage, mais il n'y en a pas de meilleurs que ceux qui ſont produits par un âne commun. Il viendra cependant de bons étalons d'un âne ſauvage & d'une âneſſe, & l'agilité ainſi que la force de leurs pere & mere ſe tranſmettra à leur poſtérité. Pour qu'un âne ſoit bon étalon, il faudra qu'il ait le corps ample, ſolide & plein de muſcles, les membres ſerrés & forts, le poil noir, ou encore mieux de couleur de ſouris ou de feu : ſi néanmoins il avoit des poils d'une couleur diſparate dans les paupieres ou dans les oreilles, il arriveroit ſouvent que la couleur de ſa poſtérité ſeroit variée. Il ne faut pas le faire ſaillir avant l'âge de trois ans, ni paſſé celui de dix. Il faut ſevrer les mules à un an, & les mener paître ſur des montagnes rudes, afin qu'étant endurcies à la peine, dès l'âge le plus tendre, elles mépriſent par la ſuite la difficulté des routes. Pour les ânons, ils ſont très-néceſſaires dans les campagnes, parce qu'ils ſupportent très-bien le travail, & qu'ils ne s'embarraſſent preſque point du défaut de ſoins.



CHAPITRE XV.

Les abeilles ſont communément malades ce mois-ci plutôt qu'en tout autre temps, parce qu'après la diete dont elles ont eu à ſouffrir pendant l'Hiver, elles recherchent avec trop d'avidité les fleurs ameres du tithymale & de l'orme qui viennent avant les autres, & qu'elles gagnent un flux de ventre dont elles périſſent, à moins qu'on ne leur adminiſtre promptement des remedes efficaces. On leur donnera donc des grains de grenades broyés dans du vin Amminée, ou du raiſin ſéché au Soleil avec du ſumach de Syrie & du vin dur, ou bien on pulvériſera toutes ces drogues enſemble, & on les fera bouillir dans du vin dur, & quand elles ſeront refroidies, on les leur préſentera dans des canaux de bois. On fait auſſi bouillir du romarin dans de l'hydromel, & on en met le jus dans une tuile creuſe lorſqu'il eſt refroidi. Si elles paroiſſent hériſſées & rappetiſſées, & qu'elles reſtent comme engourdies dans un morne ſilence, ou qu'elles portent ſouvent hors de leurs ruches les cadavres de leurs compagnes qui ſeront mortes, il faudra verſer dans des canaux de roſeaux du miel cuit avec de la pouſſiere de noix de galle ou de roſe ſéche. S'il ſe trouve dans une ruche des portions

de rayons qui ſoient pourries, ou des cires vuides que l'eſſain, réduit par quelque accident à un trop petit nombre, ne puiſſe pas remplir, on ne manquera pas ſur-tout de les couper avec des inſtrumens de fer bien tranchans & avec beaucoup de dextérité, de peur que, ſi on venoit à remuer les autres parties des rayons, on ne contraignît par-là les abeilles à abandonner leurs domiciles qui ſe trouveroient ébranlés. Le bonheur des abeilles leur eſt communément funeſte. En effet, ſi l'année eſt trop abondante en fleurs, comme elles ne s'occupent alors que du ſoin de porter du miel à leurs ruches, elles ne penſent point à leur poſtérité; &, faute de travailler à la renouveller, il arrive que la peuplade périt accablée de travail, & qu'elle entraîne la perte de toute la nation. C'eſt pourquoi, lorſqu'on verra une trop grande quantité de miel occaſionnée par une récolte de fleurs abondante & continuelle, on les empêchera de ſortir, en bouchant l'ouverture de leurs ruches de trois jours l'un, au moyen de quoi elles s'occuperont du ſoin de leur poſtérité. Il faut ſoigner les ruches en ce temps-ci vers les Calendes (1) d'Avril, en retirant toutes les immondices & les ordures qui s'y feront amaſſées pendant l'Hiver, ainſi que les vermiſſeaux, les teignes & les araignées qui corrompent les rayons, & les papillons dont les

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

excrémens produisent des vermisseaux. On fera brûler alors de la fiente de bœuf séche, parce que cette fumée est excellente pour procurer la santé aux abeilles, & on aura soin d'y avoir fréquemment recours jusqu'en Automne. En suivant toutes ces pratiques & d'autres pareilles, on aura l'attention d'être chaste & sobre, & on prendra garde de n'exhaler aucune odeur, soit de parfums à l'usage des bains, soit de nourritures âcres & d'une odeur immonde, soit de salaisons de telle espece qu'elles puissent être.

CHAPITRE XVI.

(1) CE mois-ci s'accorde avec celui d'Octobre par rapport à la recherche des heures.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-cinq pieds d'ombre.

A la seconde & à la dixieme, il en donne quinze.

A la troisieme & à la neuvieme, il en donne onze.

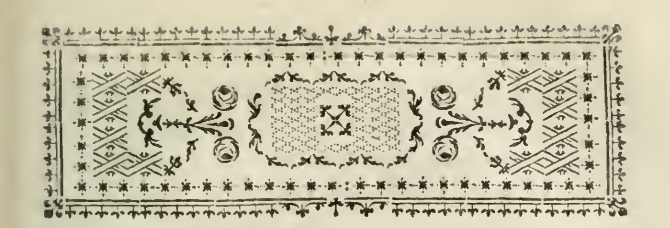
A la quatrieme & à la huitieme, il en donne huit.

A la cinquieme & à la septieme, il en donne six.

A la sixieme, il en donne cinq.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

Fin du quatrieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE CINQUIEME.

AVRIL.

CHAPITRE PREMIER.

Il faut ſemer la luzerne au mois d'Avril ſur des planches qu'on aura préparées d'avance de la maniere que nous avons expliquée (1). Cette herbe une fois ſemée dure dix ans, & on peut

(1) Dans le Chap. VI. du Liv. III.

la faucher jusqu'à quatre & six fois par an. Elle fume les terres, refait les animaux lorsqu'ils sont maigres, & les guérit quand ils sont malades. Un *Jugerum* de luzerne est plus que suffisant pour fournir à la nourriture de trois chevaux pendant toute une année. Il faut un *cyathus* de cette graine pour ensemencer une planche de cinq pieds de largeur sur dix de longueur. Mais, dès qu'elle sera jettée sur terre, il faudra la recouvrir de terre avec des rateaux de bois, sans quoi le Soleil ne tarderoit pas à la brûler. Quand elle est semée, on ne peut plus en approcher le fer, mais on se sert de rateaux de bois pour la débarrasser souvent des mauvaises herbes, afin que celles-ci ne l'étouffent point dans le temps qu'elle est encore jeune. On la moissonne tard la premiere fois, afin que sa graine se disperse un peu sur terre, au lieu qu'on pourra la moissonner les autres fois aussi promptement que l'on voudra pour la donner aux bestiaux. Il faut néanmoins, quand ce fourage est dans sa nouveauté, ne leur en donner d'abord qu'avec ménagement, parce qu'il les gonfle & qu'il leur fait faire beaucoup de sang. Quand cette herbe aura été fauchée, il faudra l'arroser souvent, & arracher toutes les autres herbes quelques jours après qu'elle aura commencé à repousser : avec de pareils soins on pourra la récolter six fois par an, & elle se conservera pendant dix années de suite.

CHAPITRE II.

C'EST à présent que l'on greffe les oliviers dans les climats tempérés : on les greffe entre l'écorce & le bois comme les arbres à fruit, & de la façon que nous avons donnée ci-dessus (1). Mais si l'on veut empêcher qu'il ne revienne des oliviers sauvages infructueux dans un plant d'oliviers francs quand il aura été brûlé par accident, voici la maniere dont on s'y prendra pour les greffer. On commencera par mettre des branches d'oliviers sauvages dans les fosses où l'on se proposera de les greffer, & on remplira ces fosses de terre jusqu'à moitié. Lorsque ces branches auront pris, on les greffera au fond des fosses, à moins qu'on ne les ait mises en terre toutes greffées, & l'on entretiendra la greffe un peu au-dessous de la superficie du sol, après quoi on entassera de la terre auprès d'elles à mesure qu'elles croîtront : moyennant cela la commissure de la greffe se trouvant cachée au fond de la terre, s'il arrive qu'on vienne par la suite à brûler ces arbres ou à les couper, rien ne les empêchera de se reproduire fructueusement, parce qu'ils joindront à l'heureuse faculté de repousser qu'ils emprun-

(1) Dans le Chap. X. du Liv. précédent.

teront de l'olivier franc qui ſera hors de terre, la fertilité de l'olivier ſauvage caché en terre, auquel ils ſeront unis : il y a des perſonnes qui greffent les oliviers dans leurs racines même, & qui les déterrent enſuite, quand ils ont pris, avec une partie de ces racines, pour les transférer comme des pieds d'arbres. Les Grecs preſcrivent de greffer ces arbres depuis le huitieme jour des Calendes (2) d'Avril, juſqu'au troiſieme des Nones (2) de Juillet, en obſervant de les greffer plus tard dans les pays froids & plutôt dans les pays chauds. Il faudra achever de bêcher les vignes avant les Ides (2) de ce mois-ci dans les pays qui ſeront très-froids, & terminer les opérations du mois de Mars qui auront pû demeurer imparfaites. On greffera auſſi les vignes. On délivrera des mauvaiſes herbes les pépinieres qui auront été formées précédemment, & on y bêchera légérement le pied des arbres. On ſeme à préſent le millet ainſi que le panis dans les lieux médiocrement ſecs. Paſſé les Ides (2) de ce mois-ci, on donne le premier labour aux terreins plats & gras, ainſi qu'aux terres qui retiennent long-temps l'eau, parce qu'elles ſont alors dans le cas d'avoir produit tout ce qu'elles ont à produire d'herbes, & que la graine de ces herbes n'eſt pas encore conſolidée par la maturité.

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

CHAPITRE III.

C'EST auſſi à la fin de ce mois-ci, & preſque vers la fin du Printemps que l'on peut ſemer les choux que l'on voudra conſommer en tiges, attendu que le temps de les faire monter en cimes eſt paſſé. Il eſt bon de ſemer à préſent l'ache, ſoit dans les pays chauds, ſoit dans les pays froids, & même en telle terre que l'on voudra, pourvu que cette terre ne manque jamais d'eau, quoique cette plante ne ſe refuſe pas, en cas de beſoin, à venir même dans un terrein ſec, & qu'il n'y ait preſque pas de mois, à datter du commencement du Printemps juſqu'à la fin de l'Automne, où elle ne puiſſe être ſemée. On range dans la claſſe de l'ache le maceron, qui eſt cependant une plante plus dure & plus amere qu'elle, ainſi que l'ache de marais qui a la feuille molle & la tige tendre, & qui vient dans les mares d'eau, & le perſil qui croît principalement dans les lieux incultes. Les perſonnes ſoigneuſes peuvent ſe procurer de toutes ces eſpeces d'aches. On aura de l'ache plus grande, ſi l'on renferme dans un linge clair autant de graine qu'on en pourra pincer avec trois doigts, & qu'on l'enterre dans une petite foſſe, parce qu'alors les germes de toutes ces différentes grai-

nes ſe noueront enſemble pour ne former qu'une unique tête qui ſera très-ſolide : on en aura auſſi de crêpue, ſi l'on bat ces graines avant de les ſemer, de même que ſi on roule quelques poids ſur les planches où elles ſeront, ou qu'on les foule aux pieds quand elles ſeront levées. La graine d'ache vient plutôt quand elle eſt vieille, comme elle vient plus tard quand elle eſt nouvelle. Pourvu qu'on puiſſe arroſer l'arroche, on pourra la ſemer ce mois-ci ainſi qu'au mois de Juillet & dans tous les autres mois qui le ſuivront juſqu'en Automne. Cette plante aime à être arroſée continuellement. Il faudra en couvrir la graine de terre auſſitôt qu'elle aura été ſemée, & arracher de temps en temps les herbes qui croîtront avec elle. Il ne ſera pas néceſſaire de la tranſplanter quand elle aura été bien ſemée, quoiqu'elle croîtra beaucoup mieux lorſqu'elle aura été ſemée claire & qu'on aura eu ſoin de lui donner du fumier & de l'eau pour l'aider à venir. Il faut cependant avoir la précaution de la couper toujours avec le fer, ſi l'on veut qu'elle ne ceſſe pas de repouſſer. On ſeme à préſent le baſilic : on dit que cette plante vient ptomptement quand elle a été arroſée avec de l'eau chaude auſſitôt après avoir été ſemée. Voici un fait relatif au baſilic qui, tout ſurprenant qu'il eſt, eſt atteſté par Martialis (1) ; c'eſt

---

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

qu'il donne des fleurs tantôt pourprées, tantôt blanches, tantôt couleur de rose; & que, lorsque la graine en a été semée plusieurs fois, elle finit par se changer tantôt en serpolet, tantôt en sisymbrium. On seme aussi ce mois-ci les melons & les concombres, ainsi que les porreaux : on met encore en terre au commencement du mois les capriers, le serpolet & les pieds de fève d'Egypte; on seme aussi la laitue, la poirée, la ciboule & la coriandre, ainsi que la chicorée, que l'on seme alors pour la seconde fois à l'effet de la consommer en Eté; enfin on plante les courges & la mente soit en racines, soit en pieds.

CHAPITRE IV.

ON met en terre le jujubier au mois d'Avril dans les pays chauds, & aux mois de Mai ou de Juin dans les pays froids. Cet arbre aime les lieux chauds & exposés au Soleil. On peut en semer le noyau, ou le planter en bouture ainsi qu'en pied. Il croît très-lentement. Mais, lorsqu'on le plante en pied, il vaut mieux le faire au mois de Mars dans une terre molle, au lieu que, lorsqu'on en seme le noyau, le plus sûr est d'en mettre trois ensemble dans une fosse d'un *palmus*, de façon que leur cime soit renversée : on répandra dans ce cas là du fumier & de la

cendre, tant au fond de la foſſe que ſur ſa ſuperficie, & dès que la plante ſera levée, on la débarraſſera des herbes qui croîtront avec elle en les arrachant à la main. Lorſqu'elle ſera de la groſſeur du pouce, on la transférera dans un terrein façonné au *paſtinum* (1), ou dans une foſſe. Cet arbre ſe plaît dans les terres qui ne ſont pas trop fertiles, & il aime celles qui ſont légeres & preſque maigres. On lui fera du bien ſi l'on entaſſe des pierres pendant l'Hiver auprès de ſon tronc, pourvu qu'on ait ſoin de les retirer en Eté. S'il eſt malade, il faudra, pour l'égayer, le ratiſſer avec une étrille de fer, ou verſer fréquemment, mais néanmoins avec ménagement, de la fiente de bœuf ſur ſes racines. On cueille les jujubes lorſqu'elles ſont mûres, & on les garde dans un long vaſe de terre cuite que l'on bouche, & que l'on met dans un lieu ſec, ou bien on les arroſe de quelques gouttes de vin vieux auſſitôt qu'elles ſont cueillies, & on parvient par-là à empêcher qu'elles ne deviennent difformes en contractant des rides. On les conſerve auſſi avec leurs branches que l'on coupe ſur l'arbre, ou en les enveloppant dans leurs propres feuilles & en les tenant ſuſpendues.

---

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

CHAPITRE V.

ON plante encore ce mois-ci dans les pays tempérés les grenadiers de la façon que nous avons donnée (1), de même qu'on les greffe. On peut enter le pêcher en écuſſon vers les Calendes (2) de Mai comme le figuier, & de la maniere que nous avons preſcrite en parlant de la greffe de ce dernier arbre (1). On greffe ce mois-ci le citronnier dans les pays chauds, ainſi que je l'ai expliqué ci-deſſus (1). On formera à préſent dans les pays froids des plans de figuiers, en ſe conformant à la méthode que nous avons donnée ci-deſſus (1). Il faut auſſi greffer à préſent le figuier en fente ou entre l'écorce & le bois, comme je l'ai preſcrit précédemment (1), & l'enter en écuſſon dans les climats ſecs. Il faut planter à préſent dans les climats qui ſont expoſés au Soleil & chauds, les pieds de palmiers que nous appellons *cephalones* (3). On pourra greffer le cormier ce mois-ci, tant ſur lui-même que ſur le coignaſſier, & ſur l'épine blanche.

(1) Dans le Chap. X. du Liv. IV.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(3) Ils étoient ainſi nommés du mot κεφαλῆ qui veut dire *tête* pa la raiſon que le principe du mouvement qui donne

CHAPITRE VI.

MÊLEZ ensemble autant d'*unciæ* de violettes que de livres d'huile, & laissez ce mêlange pendant quarante jours en plein air. Il faudra ensuite, sur cinq livres de violettes, essuyées au point qu'il n'y reste plus d'humidité, verser dix *sextarii* de vin vieux, & y ajouter au bout de trente jours dix livres de miel.

CHAPITRE VII.

LES veaux naissent communément ce mois-ci: il faudra venir à l'aide des meres en leur donnant du fourage abondamment, afin qu'elles soient en état de fournir le tribut qu'on exige alors d'elles, tant du côté du travail que du côté de la nourriture de leurs petits. Quant aux veaux, on leur donnera en forme de *salivatum* (1), du

la vie à cet arbre, ne réside point dans ses racines, comme il réside dans celles des autres plantes, mais dans l'extrémité supérieure de son tronc & au centre des branches qui l'environnent. Voy. Pline 13, 4, qui donne en conséquence à cette partie de cet arbre le nom de *cerebrum*, c'est-à-dire, *cerveau.*

(1) Voy. la Note 1 du Chap. V. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. VI.

millet grillé & moulu avec du lait. On tondra à présent les brebis dans les pays chauds, & on marquera ce mois-ci les agneaux qui seront nés tard. C'est aussi à présent que l'on fait saillir les beliers pour la premiere fois, & ce premier accouplement est le meilleur, parce que les agneaux qui en résultent sont déja fortifiés, quand l'Hiver arrive.

CHAPITRE VIII.

On cherchera ce mois-ci des abeilles dans des lieux exposés au Soleil. Au surplus elles indiquent elles-mêmes les cantons qui sont propres au miel. En effet, comme elles trouvent très-souvent leur pâture auprès des fontaines, si l'on n'en voit qu'un petit nombre dans leur voisinage, c'est une preuve que l'endroit est peu propre au miel, au lieu que si elles y viennent boire en foule, voici la maniere dont on pourra parvenir à trouver l'endroit où seront les essains. On commencera par s'assurer de la distance où ils pourront être : à cet effet on portera avec soi un petit vase rempli de terre rouge liquide, &, après avoir observé les fontaines & les eaux voisines, on marquera le dos des abeilles qui viendront y boire avec une petite paille trempée dans cette liqueur, & l'on se tiendra tranquille dans l'endroit où l'on aura fait cette opération. Si celles que l'on aura teintes de cette maniere

ne tardent pas à revenir, on ſera aſſuré dès-lors que leur domicile eſt dans le voiſinage, au lieu que, ſi elles tardent, ce ſera une preuve qu'il ſera plus éloigné, & l'on pourra juger de ſon éloignement par le temps qu'elles auront mis à revenir. Il ſera aiſé de parvenir aux domiciles des abeilles qui ſe trouveront dans le voiſinage, mais voici la maniere dont on s'y prendra pour arriver à ceux qui ſeront plus éloignés. On coupera un morceau de roſeau garni d'un nœud à chacune de ſes extrémités, & on y pratiquera une ouverture ſur le côté, par laquelle on y introduira un peu de miel ou du vin cuit juſqu'à diminution de moitié, & on le laiſſera auprès de la fontaine. Lorſque les abeilles ſe ſeront raſſemblées dans cet endroit, & que, guidées par l'odeur, elles ſeront entrées dans le roſeau, on en bouchera l'ouverture avec le pouce, pour n'en laiſſer ſortir qu'une ſeule abeille à la fois, & l'on ſuivra la route qu'elle prendra dans ſa fuite. Cette abeille montrera le côté où doit être ſon domicile. Dès qu'on ceſſera de la voir, on en lâchera une autre que l'on ſuivra de même, & en les lâchant ainſi l'une après l'autre, on arrivera ſous leur conduite juſqu'au lieu de leur domicile. Il y a des perſonnes qui mettent un très-petit vaſe de miel aux environs de l'eau, parce que, lorſqu'une abeille a goûté de ce miel en venant boire, & qu'elle a regagné les pâturages où ſont ſes compagnes, elle en amene d'autres par la ſuite, dont la foule augmente en peu

de temps, de sorte qu'on peut les poursuivre jusqu'à l'endroit où sont les essains, en remarquant le côté par lequel elles s'en retourneront. Si l'essain est caché dans un trou, on l'en chassera par le moyen de la fumée que l'on fera, & lorsqu'il sera sorti on l'effrayera en faisant retentir du cuivre, jusqu'à ce qu'il se soit accroché à quelque arbrisseau ou à quelque branche d'arbre, d'où on puisse le recevoir dans une ruche qu'on en approchera à cet effet. Mais s'il est sur la branche d'un arbre creux, on pourra, après avoir coupé cette branche, tant par en haut que par en bas avec une scie très-tranchante, l'envelopper dans un morceau d'étoffe propre, & l'emporter pour la placer au rang des ruches que l'on aura déja. Au surplus, c'est le matin qu'il faut chercher des abeilles, afin d'avoir assez de toute la journée pour les suivre, parce qu'une fois qu'elles ont fini leur tâche, elles ne reviennent plus d'ordinaire à l'eau. Mais il faut avoir soin de frotter les ruches dans lesquelles on veut les recevoir, avec de la citronnelle ou des herbes agréables, & de les arroser d'un peu de miel. En faisant cette opération au Printemps & en mettant des ruches parfumées de cette maniere aux environs des fontaines & dans les endroits où il y aura beaucoup d'abeilles, il s'en amassera une multitude qui viendront d'elles-mêmes dans ces ruches, pourvu néanmoins qu'on puisse les préserver des voleurs. Il faut aussi nettoyer les ruches ce mois-ci ainsi que le mois pré-

cédent, & tuer les papillons qui ſe multiplient principalement dans le temps que la mauve eſt en fleurs. Voici la maniere de les prendre : on poſe le ſoir entre les ruches un vaſe de cuivre ſemblable à un vaſe milliaire (1), c'eſt-à-dire, qui ſoit profond & étroit, & on met au fond de ce vaſe une lumiere, de ſorte que les papillons venant à ſe raſſembler dans ce vaſe & à voltiger autour de la lumiere, le peu de largeur du vaſe les met dans la néceſſité de ſe brûler au feu dont ils ſont trop près.

CHAPITRE IX.

(1) LES heures de ce mois-ci ſont égales à celles du mois de Septembre, ſuivant la proportion de ce calcul.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-quatre pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne quatorze.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne dix.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne ſept.

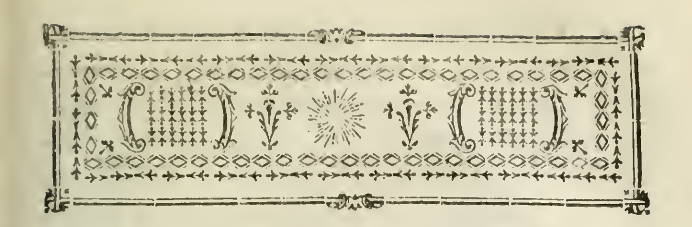
A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne cinq.

A la ſixieme, il en donne quatre.

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XX. de l'Econ. rur. de Caton.

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

Fin du cinquieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE

DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE SIXIEME.

MAI.

CHAPITRE PREMIER.

ON femera le panis & le millet au mois de Mai dans les climats froids & humides, de la façon que j'ai donnée (1). Prefque toutes les femences font en fleurs dans ce temps-ci, & le cul-

(1) Dans le Chap. III, du Liv. IV.

tivateur ne doit point y toucher. Or voici la maniere dont elles fleuriſſent : les bleds & l'orge, ainſi que les ſemences qui ne ſont point partagées en deux lobes, ſont en fleurs pendant huit jours, &, lorſque la fleur de ces ſemences eſt paſſée, elles groſſiſſent pendant quarante jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient parvenues à leur maturité ; au lieu que les ſemences qui ſont partagées en deux lobes, telles que les fêves, les pois & les autres légumes, ſont en fleurs pendant quarante jours, & mettent le même temps à groſſir. On fauchera ce mois-ci les foins dans les climats ſecs, chauds ou voiſins de la mer, ſans cependant attendre qu'ils ſoient deſſéchés. Si, lorſque le foin eſt fauché, il vient a être pénétré par la pluie, il ne faudra pas le retourner avant que la ſuperficie en ſoit ſéchée.

CHAPITRE II.

Il faut examiner à préſent les ſarmens qu'auront donnés les jeunes vignes, afin de n'en laiſſer qu'un petit nombre de ceux qui ſeront forts : il faut auſſi ſoutenir ces vignes avec des appuis, juſqu'à ce que les bras qu'elles auront produits ſoient conſolidés. Quand on aura coupé une jeune vigne & qu'elle viendra à repouſſer, on ne lui laiſſera pas plus de deux ou trois jets, que l'on

liera au corps de la vigne pour les mettre à l'abri des accidens du vent. J'ai dit qu'il falloit y laiſſer trois jets, parce que, ſi on en laiſſoit moins dans ces commencemens & que les vents vinſſent à les briſer, il n'en reſteroit aucun. Il faudra épamprer ce mois-ci. Mais cette opération ne ſera avantageuſe, qu'autant qu'elle aura été faite dans le temps où les jeunes branches ſe rompront ſous le doigt, ſans aucune difficulté de la part de celui qui les pincera. Au reſte elle eſt utile pour faire groſſir les grappes, & préparer leur maturité en livrant un paſſage au Soleil.

CHAPITRE III.

C'EST auſſi à préſent qu'on donne le premier labour aux terreins gras & pleins d'herbes. Mais, lorſqu'on veut donner ce labour à des terres incultes, il faut examiner auparavant ſi elles ſont ſeches ou humides, couvertes de bois ou de gramen, d'arbriſſeaux ou de fougere. Si elles ſont humides, on les deſſéchera en y creuſant des foſſes de tout côté. Il n'y a perſonne qui ne connoiſſe les foſſes apparentes, mais voici la maniere de s'y prendre pour faire des foſſes cachées. On creuſe à travers le champ des foſſés de trois pieds de profondeur, que l'on remplit enſuite juſqu'à moitié de petites pierres ou de gravier,

après quoi on les régale par-deſſus avec la terre que l'on avoit enlevée par la fouille. Mais l'extrémité de ces foſſés doit aboutir en pente à une foſſe apparente, dans laquelle toute leur humidité ſe rendra, ſans entraîner avec elle la terre du champ. Si l'on n'a point de pierres, on étendra au fond de ces foſſés des ſarmens ou de la paille, ou des broſſailles de telle nature qu'elles ſoient. Si au contraire le terrein eſt couvert de bois, il faudra, pour le cultiver, extirper les arbriſſeaux ou n'en laiſſer qu'un petit nombre. S'il eſt pierreux, on pourra le nettoyer en faiſant ramaſſer à la main les pierres dont il ſera couvert, pour en conſtruire des murailles qui ſerviront à le mettre en défenſe. On parviendra à le débarraſſer du jonc, du gramen & de la fougere en multipliant les labours. On fera notamment diſparoître la fougere en peu de temps, pour peu qu'on ſeme ſouvent dans le champ qui la porte des fèves ou des lupins, ou qu'on la fauche de temps en temps à meſure qu'elle repouſſera.



CHAPITRE IV.

CE mois-ci eſt le temps propre à pulvériſer, c'eſt-à-dire, à recouvrir de terre les arbres & les ſeps qui auront été déchauſſés. On coupera à préſent le bois propre à faire des eſpatules (1), quand il ſera garni de toutes ſes feuilles. Or, voici la meſure de ce qu'un homme pourra en couper : ſi c'eſt un excellent ouvrier, il doit expédier la valeur d'un *modius* (2) de bois de haute futaie, au lieu qu'un ouvrier médiocre en expédiera un tiers de moins. On bêche auſſi aſſiduement les pépinieres dans ce temps-ci : on taille les oliviers, & on ratiſſe la mouſſe qui s'y attache dans les climats très-froids & pluvieux. Si l'on a ſemé des lupins dans la vue de fumer ſes terres, il faudra les reverſer à préſent en terre à l'aide de la charrue.

(1) Les eſpatules étoient des inſtrumens de cuiſine ou d'apoticairerie, qui ſervoient à agiter ce qui étoit ſur le feu, mais je doute fort que ce paſſage-ci ſoit ſain, & que l'Auteur ait voulu parler de ces inſtrumens.

(2) Le *modius* de terre étoit le tiers du *jugerum* : c'étoit par conſéquent un eſpace de 80 pieds de long ſur 40 de large. Voy. le mot *JUGERUM* à la Table des Poids & meſures, *ad Cat.*

CHAPITRE V.

IL faut façonner à préſent au *paſtinum* (1) le terrein des jardins que l'on deſtine à être couverts, en Automne, de ſemences ou de pieds d'arbres. Il eſt bon de ſemer l'ache de marais ce mois-ci, comme nous l'avons déja dit ci-deſſus (2); on pourra encore mettre en terre la coriandre, les melons, les courges, l'artichaut, les raiforts & la rüe. On transférera auſſi le porreau en pied, & on l'excitera enſuite à croître en l'arroſant.

CHAPITRE VI.

LES grenadiers commencent à fleurir à préſent dans les pays chauds. Ainſi, ſi l'on enferme, comme le dit Martialis (1), une branche de grenadier avec ſa fleur dans un vaſe de terre cuite enfoncé en terre auprès de l'arbre, en attachant cette branche à un pieu, afin qu'elle ne s'élance

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

(2) Voy. le Chap. III. du Liv. précédent.

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

pas hors du vase, elle donnera en Automne un fruit, dont la grosseur sera moulée sur la capacité de ce vase. On peut aussi enter en écusson le pêcher ce mois-ci dans les pays chauds. On greffe à présent dans les pays froids le citronnier conformément à la méthode que nous avons donnée (2). On plantera à présent le jujubier dans les pays froids, & l'on y greffera le figuier. C'est aussi dans ce mois-ci que l'on plante les pieds de palmiers.

CHAPITRE VII.

IL faut châtrer à présent les veaux, ainsi que Magon le prescrit, dans le temps qu'ils sont jeunes, en comprimant leurs testicules avec une férule fendue, & en les froissant peu-à-peu pour les détacher. Mais il ordonne de ne faire cette opération qu'au Printemps ou en Automne, & dans le déclin de la Lune. D'autres, après avoir attaché le veau au travail, saisissent avec deux regles d'étain étroites, comme avec des tenailles, les nerfs même appellés en Grec κρεμαστῆρες (1), & coupent avec une instrument de fer les testicules

(2) Dans le Chap. X. du Liv. IV.

(1) Ce mot vient de κρέμαω, qui veut dire *suspendre*, parce que les testicules sont suspendus à ces nerfs.

après les avoir tirés à eux, en laiſſant, ſans la couper, une portion de l'extrémité de ces nerfs, précaution qui arrête la perte du ſang, & qui empêche les jeunes bœufs d'être abſolument efféminés, puiſqu'ils ne perdent pas dans ce cas là toute la vigueur de la maſculinité. Il n'eſt pas tolérable de contraindre les veaux à ſaillir des vaches après la caſtration, comme on le voit pratiqué par bien des perſonnes, parce qu'il eſt conſtant que, quoiqu'ils donnent alors un produit, ils périſſent eux-même par le flux de ſang. On frottera les plaies occaſionnées par la caſtration avec de la cendre de ſarment & de l'écume d'argent. On empêchera l'animal nouvellement châtré de boire, & on ne lui permettra la nourriture qu'en petite quantité, en lui donnant dans les trois jours qui ſuivront l'opération des cimes d'arbres tendres, des arbuſtes mollets, & des feuilles d'herbes vertes légérement humectées de roſée ou d'eau de riviere. Il faut panſer ſes plaies ſoigneuſement au bout de ces trois jours avec de la poix liquide mêlée de cendre & d'une petite quantité d'huile. Mais l'expérience a fait trouver récemment une maniere de châtrer, qui eſt meilleure que les anciennes. Après avoir garotté le jeune bœuf & l'avoir renverſé par terre, on renferme ſes teſticules dans la peau qui leur ſert d'enveloppe, & que l'on tend à cet effet, puis, en les comprimant avec une regle de bois, on les coupe ſoit avec des haches brûlantes, ſoit

avec des doloires, ou, ce qui vaut encore mieux, avec un inſtrument de fer fait exprès pour cette opération, & de la forme d'un glaive. En effet, en ſuivant cette méthode, le tranchant du fer qui eſt brûlant pénetre auprès de la regle même, de ſorte que d'un ſeul coup la douleur ſe trouve abrégée par la promptitude de l'opération, & les veines ainſi que les peaux, dont la tenſion ſeule eſt capable de s'oppoſer au flux de ſang (2), étant brûlées, la plaie ſe trouve à l'abri de tout accident par la cicatrice qui ſe forme, pour ainſi dire, en même temps qu'elle.

CHAPITRE VIII.

IL faut faire à préſent la tonte des brebis dans les pays tempérés. Mais, lorſqu'elles auront été tondues, on les panſera avec cet onguent-ci : on mêlera enſemble une quantité égale, tant de bouillon de lupins, que de lie de vin vieux & de lie d'huile, & on les fera frotter de cet onguent quand ces drogues ſeront bien amalgamées enſemble. Trois jours après, ſi l'on eſt à la proxi-

(2) Effectivement plus les peaux ſont tendues, moins le ſang s'y porte avec rapidité, & par conſéquent plus la cicatrice ſe forme avec facilité, quand le feu vient à les endurcir.

mité de la mer, on les y plongera ſur le bord du rivage, au lieu que ſi c'eſt dans l'intérieur des terres qu'on nourrit ces beſtiaux, il faudra, dès qu'ils auront été tondus & frottés d'onguent, leur jetter ſur le corps en plein air de l'eau de pluie tant ſoit peu bouillie avec du ſel. On prétend que le bétail qui aura été ſoigné de la ſorte, ne ſera poïnt galeux de toute l'année, & que ſa laine acquérera de la longueur & de la douceur.

CHAPITRE IX.

ON fera cailler ce mois-ci du lait pur, pour en faire du fromage, ſoit avec de la preſure d'agneau ou de bouc, ſoit avec cette membrane intérieure qui eſt communément adhérente aux ventres des poulets, ſoit avec des fleurs de chardon ſauvage, ſoit avec du lait de figuier. Il faudra retirer du fromage tout le petit lait, & même le comprimer en le chargeant de poids. Quand il commencera à être ferme, on le mettra dans un lieu ombragé ou frais, & après l'avoir comprimé en y ajoutant de temps en temps de nouveaux poids pour le raffermir de plus en plus, il faudra le ſaupoudrer de ſel égrugé & grillé, & le comprimer plus qu'il ne l'aura encore été, quand il ſera devenu plus ferme. Quelques jours après, les pains de fromage étant bien durcis,

on les arrangera ſur des claies, de façon qu'ils ne ſe touchent pas mutuellement. Il faut mettre le fromage dans un lieu clos & où l'air ne pénetre pas, ſi l'on veut qu'il ſe conſerve tendre & gras. Il ſera défectueux toutes les fois qu'il ſera ſec ou ſpongieux; ce qui arrivera, lorſqu'il n'aura pas été aſſez comprimé, ou qu'il aura été trop ſalé ou brûlé par l'ardeur du Soleil. Il y a des perſonnes qui broient ſur le fromage, lorſqu'ils commencent à le faire, des pignons verts, & qui en jettent dans le lait avant de le faire prendre. D'autres y ajoûtent, au moment qu'il prend, du thym broyé & paſſé à différentes repriſes. On pourra même donner au fromage tel goût que l'on jugera à propos, en y ajoûtant des aſſaiſonnemens, tels que du poivre ou de telle autre eſpece d'épicerie que ce ſoit.

CHAPITRE X.

LES eſſains commencent à ſe peupler ce mois-ci, & il ſe forme des abeilles plus grandes que les autres dans les extrémités des rayons. Quelques perſonnes prennent ces abeilles pour les rois des ruches. Mais les Grecs leur donnent le nom d'οἴστρους (1), & ils ordonnent de les tuer, parce

(1) C'eſt-à-dire, *des taons*.

qu'elles troublent le repos des essains. Les papillons sont à présent très-multipliés, & il faudra les tuer de la maniere que j'ai prescrite (2).

CHAPITRE XI.

ON fait à présent vers la fin du mois des couches de pavés sur les plattes-formes : ces sortes de pavés sont sujets à s'écailler & à se détruire par l'effet de la glace dans les contrées froides, ainsi que dans celles où il regne des brouillards; néanmoins, si on veut en faire, on commencera par poser deux rangées de planches tant en ligne droite qu'en travers, sur lesquelles on étendra de la paille ou de la fougere que l'on régalera bien avec une pierre, dont la grosseur puisse remplir la main. Ensuite on couvrira ce lit d'un pied d'épaisseur de mortier, & l'on chargera ce mortier d'une quantité de barres de bois; après quoi, sans attendre que ce mortier soit séché, on appliquera dessus des tuiles de deux pieds creusées sur tous leurs côtés à la profondeur d'un doigt, & l'on remplira de chaux vive détrempée avec de l'huile les canelures qui servent à les joindre les unes avec les autres, puis l'on couvrira tout le mortier de cet assemblage de tuiles, afin que,

(2) Dans le Chap. VIII. du Liv. précédent.

lorſque tout cet apprêt ſera ſec, il ne forme qu'une ſeule maſſe à travers laquelle l'humidité ne pourra point pénétrer. Enſuite on étendra ſur ce pavé ſix doigts d'épaiſſeur de mortier de terre cuite, que l'on battra fréquemment avec des verges, afin qu'il ne s'y forme point de crevaſſes, après quoi on enfoncera dans ce mortier de larges carreaux de briques, ou des tablettes de marbre quelconques, ou enfin des pierres quarrées, & rien ne ſera capable d'endommager ce genre de conſtruction.

CHAPITRE XII.

IL faut faire ce mois-ci des briques, ſoit avec de la terre blanche, ſoit avec de l'argille ou de la terre rouge : en effet celles que l'on fait en Eté ſe ſechent ſur leur ſuperficie, parce que cette partie ſe trouve trop ſubitement affectée de la chaleur, tandis que l'humidité ſe tient renfermée en-dedans, ce qui occaſionne des crevaſſes. Or voici la maniere de les faire : on paſſera l'argille avec ſoin, & on la purgera de tout grumeau, enſuite après l'avoir mêlée avec de la paille, on la laiſſera fermenter long-temps, & on en remplira des moules de la forme d'une brique. Enfin on la laiſſera ſécher au Soleil, en la retournant de temps en temps. Au ſurplus, les

briques doivent être de deux pieds de longueur, sur un pied de largeur & quatre *unciæ* (1) d'épaiſſeur.

CHAPITRE XIII.

COMPOSITION du vin roſat. On jette cinq livres de roſes, épluchées dès la veille, dans dix *ſextarii* de vin vieux, & après avoir ajouté au bout de trente jours dix livres de miel écumé ſur cette compoſition, on pourra s'en ſervir.

CHAPITRE XIV.

COMPOSITION de l'huile de lys. On fait infuſer dix lys dans une livre d'huile, & on met le vaſe de verre qui renferme cette compoſition pendant quarante jours en plein air.

(1) Palladius applique au pied la diviſion ſolemnelle de la livre en douze *unciæ*, (Voyez le mot LIBRA à la Table des poids & meſures *ad Cat.*), ainſi quatre *unciæ* ſont le tiers du pied ou quatre pouces.

CHAPITRE XV.

COMPOSITION de l'huile de roſes. On met ſur une livre d'huile une *uncia* de roſes épluchées, & on ſuſpend cette compoſition pendant ſept jours, tant au Soleil qu'au clair de la Lune.

CHAPITRE XVI.

COMPOSITION du miel roſat. On mêle une livre de miel avec un *ſextarius* de jus de roſes, & on ſuſpend cette compoſition pendant quarante jours au Soleil.

CHAPITRE XVII.

ON viendra à bout de conſerver des roſes en boutons en fendant un roſeau verd ſur ſon pied, & en les renfermant dans ce roſeau, de façon que la fente puiſſe s'en joindre, enſuite on coupera le roſeau quand on voudra avoir des roſes fraîches. Il y a des perſonnes qui les enterrent à l'air après les avoir renfermées dans un pot qui ſoit propre, & qui les conſervent en les garantiſſant par-là de tout accident.

CHAPITRE XVIII.

(1) LE mois de Mai répond à celui d'Août, en ce qui concerne la durée des heures.

A la premiere & à la onzieme, le Gnomon donne vingt-trois pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne treize.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne neuf.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne ſix.

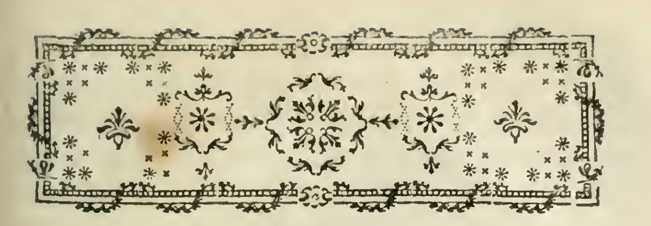
A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne quatre.

A la ſixieme, il en donne trois.

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

Fin du ſixieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE SEPTIEME.

JUIN.

CHAPITRE PREMIER.

Il faut apprêter au mois de Juin l'aire ſur laquelle on battra le bled : on commencera à cet effet par bien nettoyer un terrein, en arrachant toutes les herbes qui s'y trouveront ; enſuite on le bêchera légérement, & on l'applanira après y avoir mêlé avec la terre de la paille & de la lie

d'huile extraite ſans ſel, ce qui garantira les bleds des rats & des fourmis. Cela fait, on comprimera le ſol avec une pierre ronde ou avec un morceau quelconque de colomne qu'on roulera deſſus pour le conſolider, puis on le laiſſera ſécher au Soleil. Il y a des perſonnes qui arroſent les aires d'eau après les avoir nettoyées, & qui y menent promener le menu bétail pendant un temps conſidérable, afin qu'il les foule bien aux pieds, & quand la terre en a été bien comprimée par ce moyen, elles attendent qu'elles ſoient abſolument ſéches pour s'en ſervir.

CHAPITRE II.

On ne commence qu'à préſent la récolte de l'orge, mais il faut l'achever avant que le grain en tombe à terre, ce à quoi il eſt ſujet quand l'épi eſt ſec, parce que ce grain n'eſt point enfermé dans une capſule comme celui du froment. Un habile moiſſonneur peut expédier en une journée cinq *modii* de terrein bien fourni, un médiocre en expédiera trois, & le pire des moiſſonneurs encore moins. Mais on aura ſoin de laiſſer quelque temps ſur terre le chaume de l'orge, parce qu'on prétend que c'eſt le moyen de le faire grandir. On fait auſſi à préſent la récolte du froment vers la fin du mois dans les

pays voiſins de la mer, chauds & ſecs. On connoît que cette moiſſon eſt prête à faire, lorſque tous les épis ſont uniformément teints d'une couleur jaune qui annonce leur maturité. Les habitans des pays plats de la Gaule ont une méthode de moiſſonner, qui épargne la main d'œuvre, puiſqu'elle n'exige que la journée d'un bœuf pour expédier tout un canton. Ils ont donc un charriot monté ſur deux petites roues; la ſurface de ce charriot, qui eſt quarrée, eſt garnie de planches qui ſont renverſées en dehors, de ſorte que ſa partie ſupérieure eſt plus large que l'inférieure. Ces planches ſont moins hautes ſur le devant du charriot que par derriere. C'eſt ſur ces planches que ſont diſtribuées par ordre pluſieurs petites dents clair-ſemées, dont le nombre eſt proportionné à la quantité des épis; ces dents ſont recourbées par en haut. On adapte au derriere de ce charriot deux flèches très-courtes & ſemblables aux perches des litieres, dans leſquelles les femmes ſe font porter, & l'on attelle à ces flèches, à l'aide d'un joug & avec des courroies, un bœuf qui a la tête tournée vers le charriot : il faut, ſans contredit, que ce bœuf ſoit doux, & qu'il ne faſſe pas plus d'efforts que ne lui en demandera celui qui le pouſſera. Dès que le bœuf vient à pouſſer ce charriot à travers la moiſſon, tous les épis ſe trouvent ſaiſis par les petites dents dont il eſt garni, & s'entaſſent par conſéquent dans

le charriot même, ſans que la paille, qui dès-lors eſt ſciée, puiſſe y entrer : le bouvier qui ſuit par derriere dirige communément la marche du charriot, en l'élevant où en le baiſſant ſuivant l'exigence du cas, & il ne faut que quelques heures pour expédier toute une moiſſon, moyennant quelques allées & venues que l'on fait faire au bœuf. Cette méthode eſt bonne pour les pays plats, & dont le terrein eſt égal, ainſi que pour ceux où l'on ne conſidere pas la paille comme une matiere de néceſſité.

CHAPITRE III.

ON fera à préſent dans les climats très-froids les opérations qui auroient dû être faites au mois de Mai. On donnera également les premiers labours aux terres dans les cantons pleins d'herbes & qui auront été gelés. On herſera les vignobles. On récoltera la veſce. On fauchera le fenu-Grec qui doit ſervir de fourage. Il faut achever dans le courant de ce mois-ci la récolte des légumes dans les pays froids. Il ſera bon de conſerver les lentilles que l'on récoltera alors, ſoit en les mêlant avec de la cendre, ſoit en les ſerrant dans des vaſes à huile ou dans des caques deſtinées aux ſalaiſons, que l'on enduira auſſitôt de gyp. On cueillera auſſi à préſent les fêves

fêves au déclin de la Lune, pourvû que ce soit avant le jour, & on les serrera avant que cette planette soit dans son croissant, après les avoir battues & les avoir fait raffraîchir, afin que le charenson ne les endommage point. On récolte les lupins dans ce mois-ci, & rien n'empêche de les semer aussi-tôt qu'on les aura tirés de l'aire, si bon semble : si on veut cependant les garder, il faudra les serrer dans des greniers éloignés de toute humidité; c'est le moyen de les conserver très-longtemps, sur-tout quand la fumée donnera continuellement sur ces greniers.

CHAPITRE IV.

ON semera les choux ce mois-ci vers le Solstice, afin de pouvoir les transférer au commencement du mois d'Août, soit dans un lieu arrosé, soit dans un lieu détrempé par les pluies qui commenceront à tomber alors. On pourra semer également bien l'ache, les poirées, les raiforts, les laitues & la coriandre, pourvu que l'on arrose ces plantes.



CHAPITRE V.

On pourra auſſi, comme nous l'avons dit ci-deſſus (1), renfermer dans ce mois-ci une branche de grenadier dans un petit vaſe de terre cuite, afin de lui faire donner des fruits, dont la groſſeur ſoit moulée ſur la capacité de ce vaſe. Il faut décharger à préſent les branches des poiriers ou des pommiers qui ſeront trop chargés de fruits, en arrachant par-ci par-là toutes les poires ou les pommes défectueuſes, afin que la ſève de ces arbres, qui pourroit ſe conſumer en vain à nourrir ces mauvais fruits, ſe reporte à de meilleurs. On pourra auſſi ſemer ce mois-ci le jujubier dans les pays froids. Il faudra faire à préſent la caprification des figuiers, de la maniere que nous avons expoſée en donnant la méthode qui a rapport à la culture de cet arbre (2). Il y a des perſonnes qui les greffent auſſi ce mois-ci. On ente en boutons le pêcher dans les pays froids : on bêche le pied des palmiers. On ente dans ce mois-ci ou dans celui de Juillet les arbres fruitiers, ſuivant la méthode que l'on appelle *emplaſtratio* (3). Cette méthode ne convient

(1) Dans le Chap. VII. du Liv. précédent.

(2) Dans le Chap. VII. du Liv. IV.

(3) C'eſt ce que nous appellons l'*ente en écuſſon*.

qu'aux arbres dont l'écorce contient une sève grasse : tels sont les figuiers, les oliviers & d'autres semblables, comme dit Martialis (4) ; tel est aussi le pêcher. Or, voici comme se fait cette opération : on choisit sur de jeunes branches, brillantes & fécondes, un bouton qui promette évidemment de venir à bien, & on le cerne à la distance de deux doigts en quarré, de façon qu'il se trouve au milieu du cerne, après quoi, au moyen d'un bistouri bien tranchant, on enleve l'écorce avec dextérité & sans endommager le bouton. On enleve de la même maniere un écusson garni de son bouton sur une partie de l'arbre à greffer, qui soit brillante & féconde. Alors on attache le premier écusson sur ce dernier arbre d'une façon convenable, en le liant autour du bouton, pour le mettre dans la nécessité de rester en place, sans que le bouton soit endommagé, & de façon que le bouton de l'écusson substitué remplace celui qu'on aura enlevé, après quoi on enduit le tout par-dessus d'un lut qui doit laisser le bouton en liberté. On coupera les branches supérieures de l'arbre ainsi que ses souches, & en ôtant au bout de vingt & un jours les ligatures qui retenoient l'écusson, on s'appercevra que le bouton d'une semence étrangere s'est incorporé merveilleusement dans un autre arbre.

---

(4) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

CHAPITRE VI.

IL eſt encore bon de châtrer les veaux ce mois-ci, comme il a été dit ci-deſſus (1). On a auſſi raiſon de faire à préſent du fromage, comme de tondre les brebis dans les pays froids.

CHAPITRE VII.

ON châtrera les ruches ce mois-ci. Il y a un très-grand nombre de ſignes qui donneront à connoître quand il ſera temps de récolter le miel. D'abord, quand les ruches ſeront bien pleines, les abeilles ne feront plus entendre qu'un très-léger bourdonnement, attendu que lorſque le lieu où devroient être les rayons, ſe trouve vuide, le bruit s'y fait entendre d'une maniere plus ſonore, comme il arrive dans tous les édifices concaves, & par conſéquent ſi le bourdonnement des abeilles ſemble rauque & conſidérable, c'eſt une preuve que les gâteaux de cire ne ſont pas en état d'être récoltés. De même, lorſque les abeilles s'occupent entiérement à chaſſer de

(1) Dans le Chap. VII. du Liv. précédent.

leurs domiciles les bourdons, qui ſont des mouches plus groſſes qu'elles, elles annoncent par-là qu'il eſt temps de récolter le miel. Au ſurplus, on châtrera les ruches dans la matinée, temps où les abeilles ſont engourdies & où elles ne ſont pas encore irritées par la chaleur. On fera parvenir dans les ruches de la fumée de galbanum & de fienté de bœuf ſéche ; il faudra exciter cette fumée avec des charbons qu'on mettra dans un poëlon, dont la forme ſera telle, qu'il puiſſe renvoyer la fumée par une ouverture étroite & ſemblable à celle d'un entonnoir renverſé, parce que cette fumée chaſſera les abeilles, & que l'on pourra dès-lors couper les rayons de miel ſans difficulté. Lorſqu'on récolte les rayons dans ce temps-ci, il en faut laiſſer la cinquieme partie pour ſervir de nourriture à l'eſſain : on enlevera de préférence ceux qui ſeront pourris & défectueux. On fera le miel à préſent en enveloppant pluſieurs rayons dans un torchon très-propre & en les y exprimant avec ſoin. Mais, avant de les exprimer, on en retranchera les parties qui ſeront gâtées ou celles qui contiendront des petits, parce qu'elles corromproient le miel & lui donneroient un mauvais goût. Il faut laiſſer pendant quelques jours le miel nouvellement fait dans de petits vaſes ouverts, & l'écumer juſqu'à ce que ſa chaleur ſe calme & qu'il ceſſe de bouillir à l'inſtar du mout. Le miel qui coulera comme de lui-même, avant d'avoir été ex-

primé à différentes reprises, sera le meilleur. On fera aussi la cire dans ce mois-ci : on commencera par l'amollir, en jettant dans un vase de cuivre plein d'eau bouillante le reste des rayons qu'on aura cassés en petits morceaux, après quoi on la fera fondre dans d'autres petits vases dans lesquels on ne mettra point d'eau, & on lui donnera telle forme que l'on voudra. S'il arrive que les nouveaux essains sortent dans ce temps-ci à la fin du mois, il faudra que le gardien y ait attentivement l'œil, parce que les jeunes abeilles, que leur âge rend vagabondes, s'enfuiroient si on ne les gardoit pas à vue. Comme elles restent à l'entrée de leurs ruches pendant un ou deux jours, lorsqu'elles en veulent sortir, il faudra se hâter de les recevoir dans de nouvelles ruches. Ainsi un gardien vigilant les observera jusqu'à la huitieme ou à la neuvieme heure du jour (1), parce qu'il est assez rare qu'elles s'enfuient ou qu'elles fassent des émigrations plus tard, quoiqu'il s'en trouve quelques-unes qui prennent le parti de s'en aller aussi-tôt qu'elles sont sorties de leur ruche. Voici les signes qui donneront à connoître qu'elles sont prêtes à s'enfuir : elles feront entendre deux ou trois jours auparavant un tumulte & un bourdonnement plus considérable qu'à l'ordinaire; ainsi, dès que

---

(1) Voyez la Note 4 du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

l'obſervateur en aura fait la remarque, en approchant ſouvent ſon oreille de la ruche, il faudra qu'il redouble de précautions pour éviter tout accident. Elles ſont auſſi dans l'uſage de montrer les mêmes indications, lorſqu'elles doivent ſe battre les unes contre les autres : mais on met fin à ces ſortes de combats en jettant ſur elles de la pouſſierre ou des gouttes d'hydromel, la douceur de cette liqueur étant très efficace pour ramener la concorde parmi le peuple qui l'a produite. Mais, lorſque les bataillons ſeront pacifiés par ce moyen, & que les abeilles ſeront ſuſpendues à une branche d'arbre ou quelque part ailleurs que ce ſoit, on examinera ſi elles forment alors un ſeul grouppe, auquel cas ce ſera une preuve qu'il n'y a qu'un Roi parmi elles, ou qu'elles ſont réconciliées, & que la concorde regne entre elles. Si au contraire le peuple eſt ſuſpendu ſous la forme de deux ou de pluſieurs mammelons, c'eſt une preuve qu'elles ſont diviſées entre elles, & qu'elles ont autant de Rois parmi elles qu'il y aura de ces eſpeces de mammelons. On cherchera par conſéquent ces Rois dans les grouppes d'abeilles qui paroîtront les plus nombreux, après avoir frotté à cet effet ſa main de meliſſe ou d'ache de marais. Au reſte ces Rois ſont un peu plus gros & plus longs, & ont les pattes plus droites que les autres abeilles ; leurs aiſles ſont auſſi plus petites, leur couleur eſt belle & luiſante, & ils ſont liſſes & ſans aucun poil,

à l'exception d'une eſpece de gros cheveu qui leur ſort du ventre, & dont ils ne ſe ſervent néanmoins jamais pour offenſer. Il y en a d'autres qui ſont noirs & hériſſés : il faut les tuer tous, à l'exception du plus beau d'entre eux que l'on conſervera ; & ſi celui-ci vagabonne ſouvent avec ſes eſſains, on lui arrachera les aiſles, afin qu'il ſe fixe dans la ruche, parce qu'alors aucune abeille ne s'écarrera de lui. Si les eſſains d'une ruche ne multiplient point, on pourra y joindre les abeilles de deux ou trois autres ruches, auquel cas il faudra avoir la précaution de les y tenir renfermées pendant trois jours, de les aſperſer de quelque liqueur douce, de leur donner du miel pour nourriture, & de ne laiſſer à la ruche que de petites ouvertures pour lui donner de l'air. Lorſqu'on voudra repeupler une ruche qui aura été dévaſtée par quelque maladie contagieuſe, en y faiſant paſſer d'autres abeilles, on examinera attentivement dans d'autres ruches bien peuplées, ſi les cires des rayons, & ſur-tout leurs extrémités qui renferment les petits, ont la marque diſtinctive à laquelle on reconnoît qu'il doit en naître un Roi, &, lorſqu'on y trouvera cette marque, on coupera le rayon où elle ſe rencontrera avec la poſtérité qu'il renferme, pour le porter dans la ruche qu'on veut repeupler. La marque à laquelle on reconnoît qu'il doit naître un Roi d'un rayon, c'eſt lorſque dans le nombre d'alvéoles qui contiennent des petits, il s'en

trouve un plus grand & plus long que les autres qui a la forme d'un mammelon. Au ſurplus, il ne faut tranſporter les rayons que dans le temps où les petits, déja prêts à naître, s'efforcent, après avoir rongé leurs enveloppes, d'en tirer leurs têtes, parce que, ſi on les transféroit avant qu'il en fût temps, ils périroient. S'il arrive qu'un eſſain s'éleve ſubitement en l'air, on l'effrayera par le bruit qu'on aura ſoin de faire avec du cuivre ou avec un petit vaſe de terre, & il retournera auſſitôt à ſa ruche, à moins qu'il ne ſe ſuſpende aux feuillages voiſins, auquel cas on l'en tirera avec la main ou avec une cuiller, pour le mettre dans une nouvelle ruche frottée avec les herbes accoutumées & aſperſée de miel, laquelle ruche on laiſſera dans le lieu même, pour ne la placer que le ſoir au rang des autres.

CHAPITRE VIII.

On fera auſſi ce mois-ci des pavés de platteformes ainſi que de la brique de la maniere que j'ai donnée (1).

(1) Voy. les Chap. XI. & XII. du Liv. précédent.

CHAPITRE IX.

Les Grecs assurent que les Egyptiens font les essais suivans pour s'assurer du succès des différentes semences : ils cultivent dans ce temps-ci un petit espace de terrein pris sur un champ labouré & humide, & y sement des graines de toutes les especes de bleds & de légumes sur des planches séparées les unes des autres. Ensuite ils examinent au lever de la Canicule, que les Romains placent au quatorzieme jour des Calendes (1) d'Août, quelles sont celles de ces semences que cette Constellation brûlera, & celles auxquelles elle ne portera point de préjudice, pour se garder par la suite de semer les premieres & pour s'en tenir aux autres, parce que cette Constellation brûlante pronostique, soit en consumant ces plantes, soit en les épargnant, le succès bon ou mauvais qui les attend l'année suivante.

CHAPITRE X.

On prend le cœur de la camomile, dans le temps que cette herbe est en fleurs, en prenant la précaution d'arracher les feuilles blanches qui en couronnent la fleur, pour ne conserver que la

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

partie dorée de celle-ci, & on en fait infuser la valeur d'une *uncia* sur une livre d'huile, puis on laisse cette infusion exposée pendant quarante jours au Soleil.

CHAPITRE XI.

CONFECTION de fleur de vigne sauvage. On cueille du raisin sauvage dans le temps qu'il est en fleurs & qu'il n'y a point de rosée sur terre: on l'étend au Soleil afin que toute son humidité s'évapore, & que sa fleur étant séchée se détache plus aisément. Alors on la passe par un petit crible dont les trous soient bien drus, afin que les grains n'en passent pas à travers, & que la fleur tombe seule en bas. On conserve cette fleur infusée dans du miel, & lorsqu'elle y a été confite pendant trente jours, on l'assaisonne de la maniere dont on assaisonne ordinairement le vin rosat & avec les mêmes ingrédiens (1).

CHAPITRE XII.

COMPOSITION de l'*alica* (1). On liera en bottes de l'orge à demi mûr, puis on le fera gril-

(1) Voy. le Chap. XIII. du Liv. précédent.

(1) Si ce Sommaire est de Palladius, & qu'il n'ait pas été ajouté au texte par quelque Editeur, il faut convenir que cet *alica* est bien différent de celui dont nous avons parlé

ler dans un four, afin qu'il puiſſe aiſément être moulu : enfin on aura ſoin de mêler une certaine quantité de ſel par *modius* d'orge, en le faiſant moudre, & on le conſervera après l'avoir préparé ainſi.

CHAPITRE XIII.

(1) Les mois de Juin & de Juillet ſe reſſemblent par rapport à la durée des heures.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-deux pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne douze.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne huit.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne cinq.

A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne trois.

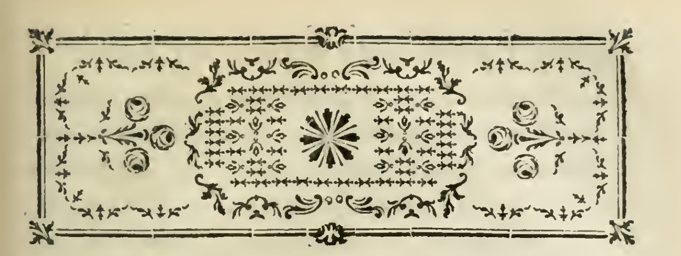
A la ſixieme, il en donne deux.

---

dans la Note 3 du Chap. LXVI. de l'Econ. rur. de Caton : celui-ci en effet paroit plutôt être une eſpece de farine propre à la compoſition de quelque boiſſon, telle que la bierre.

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

Fin du ſeptieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE HUITIEME.

JUILLET.

CHAPITRE PREMIER.

ON bine vers les Calendes (1) de Juillet les terres qui ont reçu le premier labour au mois

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

d'Avril. On acheve à préſent la moiſſon du froment dans les pays tempérés, en ſuivant la méthode que nous avons donnée (2). Il ſera très-bon de débarraſſer les terreins incultes des arbres & des broſſailles dont ils ſeront couverts, quand la Lune ſera dans ſon déclin, en les coupant par les racines & en les brûlant. On charge de terre ce mois-ci, après la moiſſon, le pied des arbres qui ſont plantés au milieu des champs moiſſonnés, dans la vue de les garantir de la trop grande ardeur du Soleil. La journée d'un homme ſuffit pour en charger vingt des plus grands. Il faut auſſi bêcher à préſent les jeunes vignes, tant le matin, que le ſoir quand la chaleur eſt tombée, pulvériſer la terre à leurs pieds & en écarter le gramen. Il ſera bon d'extirper la fougere & la leche ce mois-ci ou avant les jours Caniculaires.

CHAPITRE II.

ON ſeme auſſi ce mois-ci la ciboule dans les pays qui ſont arroſés & froids, ainſi que le raifort & l'arroche quand on peut les arroſer : on ſeme encore le baſilic, la mauve, la poirée, la laitue & les porreaux qu'il faudra auſſi arroſer.

(2) Dans le Chap. II. du Liv. précédent.

On ſemera ce mois-ci les navets & les raves dans un lieu arroſé, dont la terre ſoit graſſe & ameublie, ſans être compacte. Ces ſortes de racines ſe plaiſent dans les lieux humides & en pleine campagne; mais les navets ſont meilleurs quands ils viennent dans un lieu ſec, preſque maigre, pentif & ſablonneux. La qualité du ſol change l'une de ces graines en l'autre (1) : en effet, ſi l'on ſeme des raves dans un terrein pendant deux ans, elles s'y changent en navets, comme ceux-ci ſe changent en raves dans un autre. Ces racines veulent que le terrein où on les ſeme ſoit labouré, fumé & remué, ce qui ſera également profitable aux grains que l'on y ſemera la même année. Quatre *ſextarii* de raves & cinq de navets ſuffiſent pour enſemencer un *Jugerum*. Si ces racines ſont trop preſſées, on en arrachera quelques-unes, afin que les autres ſe fortifient. Pour faire groſſir les raves, on les déterrera, &, après avoir arraché toutes leurs feuilles, on en coupera la tige à l'épaiſſeur d'un demi-doigt, après quoi on les remettra d ns des ſillons bien labourés, en les eſpaçant de huit doigts, puis on les recouvrira de terre, & on les foulera aux pieds, ce qui les fera groſſir.

(1) Nous avons déja remarqué ailleurs que cette erreur pouvoit être fondée ſur la négligence du Cultivateur à ſéparer ces graines l'une d'avec l'autre, en les ſerrant.

CHAPITRE III.

On peut aussi enter en écusson ce mois-ci de la maniere que j'ai enseignée ci-dessus (1). J'ai même observé, d'après l'expérience que j'en ai faite, que des poiriers ou des pommiers qui avoient été entés à présent dans des pays humides, avoient très-bien profité. Il faut aussi cueillir ce mois-ci les mauvais fruits, dont la quantité excessive charge les branches des arbres fruitiers tardifs, comme je l'ai dit ci-dessus (1), afin que la sève de ces arbres tourne à la nourriture de fruits meilleurs. Il m'est arrivé de planter à présent dans des pays froids & dans un terrein arrosé une bouture de citronnier, & je me rappelle qu'après l'avoir animée en l'arrosant tous les jours, j'ai eu le bonheur de la voir répondre à mes vœux, tant par sa belle venue que par son rapport. On peut enter à présent le figuier en bouton, & greffer le citronnier dans les terreins humides. On peut bêcher au milieu du mois les pieds de palmiers. Les amandes sont à présent bonnes à être cueillies dans les pays tempérés.

(1) Dans le Chap. II. du Liv. précédent.

CHAPITRE

CHAPITRE IV.

C'EST principalement à présent qu'il faut faire couvrir les vaches par les taureaux ; en effet, comme elles portent pendant dix mois, elles se trouveront dès-lors en état de vêler au Printemps, & d'ailleurs il est certain qu'elles demandent ardemment le mâle, quand les engrais du Printemps ont excité le tempéramment chez elles. Columelle assure (1) que quinze vaches peuvent suffire à un taureau, & qu'il faut avoir soin qu'elles ne soient pas trop grasses quand on les fait couvrir, parce que la graisse les mettroit hors d'état de concevoir. Lorsque le pays où l'on éleve ces bestiaux est abondant en fourrage, on peut faire couvrir les vaches toutes les années ; mais, lorsque le fourrage y est rare, il ne faut les faire remplir que de deux années l'une, sur-tout si l'on est dans l'habitude de les employer à quelque travail. On choisira des beliers très-blancs & qui aient la laine douce, pour les faire saillir ce mois-ci : au reste, la blancheur du corps n'est pas la seule qualité qu'il faille rechercher en eux, & celle de leur langue n'est pas moins importante, en effet, pour peu que cette partie de leur

(1) Voy. le Chap. XXIV. de son Econ. rur. Liv. VI.

corps ſoit obſcurcie par quelques taches, la variété de couleurs qu'on y appercevra ſe tranſmettra aux produits qu'ils donneront. Un belier blanc donne aſſez ſouvent un produit d'une autre couleur, au lieu que, comme le dit Columelle (2), il ne peut jamais venir un agneau blanc d'un belier noir. On choiſira des beliers qui ſoient hauts & de grande taille, qui aient le ventre bas & couvert de laine blanche, la queue très-longue, la toiſon épaiſſe, le front large, les teſticules gros, & qui ſoient dans la troiſieme année de leur âge, quoiqu'ils puiſſent ſaillir fructueuſement juſqu'à l'âge de huit ans. Il faut faire couvrir les brebis à l'âge de deux ans : elles peuvent porter juſqu'à celui de cinq, mais elles dépériſſent la ſeptieme année. On choiſira des brebis qui ſoient d'une grande taille, qui aient la toiſon longue & très-douce, & le ventre bien laineux & d'un grande capacité. Mais il faut avoir l'attention de ne point laiſſer manquer ce bétail de fourrage, & de le mener paître loin des buiſſons, qui détruiroient ſa laine & lui déchireroient le corps. Il faut faire couvrir les brebis au mois de Juillet, afin que leurs petits ſoient fortifiés avant l'Hiver. Ariſtote aſſure (3) que ſi

(2) Voy. le Chap. II. du Liv. VII. de ſon Econ. rur.

(3) Voy. la Note 25 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I. Ce paſſage-ci eſt tiré de l'hiſtoire des animaux de ce Philoſophe, Liv. VI. Chap. XIX.

on veut leur faire concevoir une plus grande quantité de mâles que de femelles, il faut choisir un temps sec & un jour où le vent du Septentrion souffle, pour les faire couvrir pendant qu'elles paîtront vis-à-vis ce vent; au lieu que, si l'on veut avoir plus de femelles que de mâles, il faut chercher les vents du midi, pour les faire couvrir pendant qu'elles paîtront du côté de ce vent. Il faut substituer de nouveaux agneaux aux brebis mortes ou défectueuses. On vendra en Automne toutes celles qui se trouveront affoiblies, de peur que le foid de l'Hiver ne les emporte, vû leur foiblesse. Il y a des personnes qui empêchent les beliers de faillir pendant les deux mois qui précedent le temps de leur accouplement, afin que le délai du plaisir allume de plus en plus en eux le feu de la passion. D'autres les laissent saillir sans ménagement, afin d'en avoir des produits pendant tout le cours de l'année.

CHAPITRE V.

LEs Grecs assurent que si l'on arrache le gramen ce mois-ci, quand le Soleil sera dans le Signe de l'Ecrevisse & que la sixieme Lune sera dans celui du Capricorne, ses racines ne reprendront point, & qu'il mourra de même, si on l'extirpe avec des

houes de cuivre préalablement chauffées au four, & refroidies non pas avec de l'eau, mais avec du ſang de bouc dans lequel on les aura fait tremper.

CHAPITRE VI.

ON fait ce mois-ci du vin de ſcille de la maniere que voici : on fait ſécher loin du Soleil, vers le lever des Canicules, de la ſcille cueillie dans des pays montagneux ou voiſins de la mer. On en jette une livre dans une amphore de vin, après en avoir retranché les parties ſuperflues & avoir jetté de côté les feuilles, dont l'extrémité de cette plante eſt couverte. D'autres font infuſer ces feuilles même dans du vin, en les y plongeant après les avoir ſuſpendues au bout d'un fil, afin de pouvoir les en retirer quarante jours après, ſans qu'elles aient trempé dans la lie. Cette eſpece de vin réſiſtera à la toux, purgera le ventre, diviſera les flegmes, ſoulagera les perſonnes qui auront mal à la rate, rendra les yeux perçans & aidera à la digeſtion.

CHAPITRE VII.

COMPOSITION de l'hydromel. On prendra au commencement des jours Caniculaires de l'eau

de fontaine propre. Le lendemain on mettra dans trois *fextarii* de cette eau un *fextarius* de miel non écumé, & après avoir partagé ce mêlange avec foin dans des vafes propres à faire le vin cuit jufqu'à diminution d'un tiers, on le fera agiter continuellement pendant cinq heures par des enfans impuberes qui remueront les vafes à cet effet; après quoi on le laiffera expofé à l'air pendant quarante jours & quarante nuits.

CHAPITRE VIII.

COMPOSITION du vinaigre de fcille. Après avoir jetté de côté toutes les parties dures d'une fcille blanche & crue, on en coupera en petits morceaux le plus tendre du cœur, dont on plongera la valeur d'une livre & fix *unciæ* dans douze *fextarii* de vinaigre très-mordant. On bouchera le vafe pour le laiffer expofé pendant quarante jours au Soleil; enfuite, après avoir jetté la fcille, on paffera foigneufement ce vinaigre & on le furvuidera dans un vafe bien poiffé. Autre vinaigre bon pour la digeftion & pour la fanté : on met dans un petit vafe huit drachmes de fcille & trente *fextarii* de vinaigre, avec une *uncia* de poivre & une petite quantité de menthe & de canelle, pour s'en fervir quelques temps après.

CHAPITRE IX.

ON fait réduire en poudre un *ſextarius* & demi de graine de moutarde; on mêle avec cette poudre cinq livres de miel, une d'huile d'Eſpagne & un *ſextarius* de vinaigre mordant, & quand le tout a été bien broyé, on l'emploie à ſon uſage.

CHAPITRE X.

(1) LES heures de Juillet & de Juin ſont d'une égale durée.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-deux pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne douze.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne huit.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne cinq.

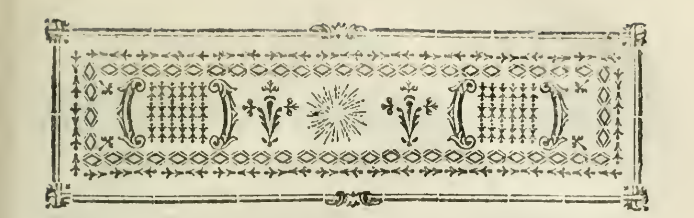
A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne trois.

A la ſixieme, il en donne deux.

---

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

Fin du huitieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE NEUVIEME.

AOÛT.

CHAPITRE PREMIER.

ON commencera à la fin du mois d'Août, vers les Calendes (1) de Septembre, à labourer les terreins plats, humides & maigres. On s'occupe

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

beaucoup à présent des préparatifs de la vendange dans les pays voisins de la mer. On herse aussi les vignes ce mois-ci dans les pays très-froids.

CHAPITRE II.

SI l'on a des terreins plantés en vignes qui soient maigres, & que les seps eux-memes le soient aussi, on y semera dans ce temps-ci trois ou quatre *modii* de lupins par *jugerum*, après quoi on les hersera. Quand ces lupins seront venus, on les reversera en terre, & ils fumeront d'autant mieux ces vignes, qu'il ne faut point répandre de fumier dans les vignobles, parce qu'il gâteroit le vin.

CHAPITRE III.

ON épampre à présent dans les pays froids, au lieu qu'il vaut mieux mettre à l'ombre les grappes de raisin dans les pays brûlans & secs, afin que l'ardeur du Soleil ne les desseche point; ce qu'on ne pourra néanmoins pratiquer que lorsque le peu d'étendue des vignobles ou la facilité de trouver des ouvriers le permettra. On peut aussi arracher la fougere & la leche ce mois-ci.

CHAPITRE IV.

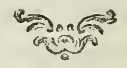
IL faut mettre à préſent le feu aux prairies, afin que les tiges des herbes qui montent trop vîte ſoient rapprochées de leurs racines, & que les herbes ſeches étant brûlées, il leur en ſuccede de nouvelles avec plus d'abondance.

CHAPITRE V.

IL faut encore ſemer à la fin de ce mois-ci des raves & des navets dans les pays ſecs, de la maniere que nous avons donnée ci-deſſus (1). On ſeme à la fin de ce mois-ci dans les pays ſecs les raiforts qui ſeront deſtinés à la conſommation de l'Hiver. Ces racines ainſi que les raves aiment une terre graſſe, ameublie & labourée longtemps. Elles craignent le tuf & le gravier. Elles ſe plaiſent ſous un climat nébuleux. Il faut les ſemer ſur de grandes planches qui ſoient bêchées profondément. Les meilleures ſont celles qui viennent dans les ſables. On les ſemera peu de temps après la pluie, à moins qu'on ne ſoit à portée de

(1) Voy. le Chap. II, du Liv. précédent.

les arroſer. Dès qu'elles ſeront ſemées, on les recouvrira de terre à l'aide d'un ſarcloir léger. Il en faut deux *ſextarii* ou quatre, ſuivant la pratique de quelques perſonnes, pour enſemencer un *jugerum*. On ne leur donnera pas de fumier, parce qu'il les rendroit ſpongieuſes, & il vaudra mieux les couvrir de paille. Elles deviendront plus agréables, quand elles ſeront arroſées ſouvent avec de l'eau ſalée. On regarde comme les femelles celles de ces racines qui ſont les moins âcres, qui ont les feuilles les plus larges & les plùs liſſes, & qui verdiſſent avec agrément. Ce ſera donc la graine de celles-ci que l'on ramaſſera. On croit qu'elles groſſiront davantage, lorſqu'on aura arraché toutes leurs feuilles en ne leur laiſſant qu'une rige mince, & qu'on les aura ſouvent couvertes de terre. Si lorſqu'elles ſont trop âcres, on veut les rendre plus douces, on en fera infuſer la graine pendant un jour & une nuit dans du miel ou dans du vin fait avec du raiſin ſéché au Soleil. Au ſurplus, il eſt conſtant que le raifort eſt ennemi de la vigne ainſi que le chou, puiſque, dès qu'il eſt ſemé auprès d'elle, celle-ci ſe recule par l'effet d'une antipathie naturelle. On ſemera auſſi ce mois-ci des panais.



CHAPITRE VI.

ON ente auſſi à préſent les arbuſtes en écuſſon. Preſque tout le monde greffe à préſent le poirier & le citronnier dans les terreins arroſés.

CHAPITRE VII.

LES frelons ſont à charge ce mois-ci aux ruches, ainſi il faut leur faire la guerre pour les détruire. On fera auſſi à préſent tout ce qu'on aura négligé de faire en Juillet.

CHAPITRE VIII.

SI l'on manque d'eau, il faudra en chercher à préſent : or voici la méthode par laquelle on pourra parvenir à en trouver. Quand on voudra chercher de l'eau dans un endroit quelconque, on tournera la vue, avant le lever du Soleil, du côté du Levant, en ſe tenant couché à terre tout de ſon long le menton appuyé contre terre. Si l'on voit alors s'élever quelque part un air qui

ſoit obſcurci par un nuage imperceptible, & qui répande une eſpece de roſée, on remarquera bien l'endroit où paroîtra ce phénomene, en guidant ſon obſervation à l'aide de quelque ſouche ou de quelque arbre du voiſinage, car il eſt conſtant qu'il y a de l'eau cachée dans tout endroit ſec où l'on remarquera pareille choſe. Mais on obſervera auſſi la nature du terrein, afin de pouvoir juger de la quantité d'eau plus ou moins grande qui pourra s'y trouver. L'argille ne donnera que des veines maigres, & dont l'eau ne ſera pas excellente au goût : le ſable mouvant en donnera auſſi de maigres, dont les eaux ſeront peu agréables, limoneuſes & très-profondément cachées ſous terre : la terre noire ne donnera qu'une très-petite quantite d'eau qui filtrera goutte à goutte, & qui ne ſera que le réſultat des pluies & de l'humidité de l'Hiver, mais cette eau ſera d'un goût excellent : le gravier donnera des veines médiocres & incertaines, mais leurs eaux l'emporteront ſur toutes les autres par leur goût agréable : le ſable ferme, ainſi que le gravier & les terres brûlantes, donnera des veines certaines & qui ſeront inépuiſables : il s'en trouvera de bonnes & qui ſeront abondantes dans les roches rouges. Mais il faut examiner ſi les eaux que l'on aura trouvées ne s'échappent point à travers les crevaſſes de la terre, & ſi elles ne s'écoulent point entre les fentes des rochers. Les eaux ſont abondantes, fraîches & ſalubres au

pied des montagnes, ainſi que dans les caillou-tages, au lieu qu'elles ſont ſaumaches, lourdes, tiedes & déſagréables au goût dans les pays plats, & quand elles s'y trouvent d'un goût excellent, c'eſt une preuve qu'avant de couler ſous terre elles tirent leur ſource d'une montagne. Au ſurplus, elles peuvent acquérir, même en pleine campagne, la douceur des eaux qui prennent leur ſource dans les montagnes, pour peu qu'elles ſoient cachées ſous des arbriſſaux qui les couvrent de leur ombre. Voici d'autres indications propres à guider dans la recherche de l'eau, auxquelles on pourra avoir confiance toutes les fois qu'il n'y aura point de mares d'eau dans un endroit, & que l'eau n'y réſidera point ou qu'elle n'y coulera point habituellement : ces indications ſont le jonc ordinaire, le ſaule des forêts, l'aune, le poivrier ſauvage, le roſeau, le lierre & les autres plantes qui ſe plaiſent dans l'eau. On creuſera donc l'endroit où ſe trouveront les indications que nous venons de donner, juſqu'à cinq pieds de profondeur ſur une largeur de trois pieds, & quand le Soleil ſera prêt à ſe coucher, on mettra dans cette foſſe un vaſe de cuivre ou de plomb propre & graiſſé par dedans (1), dont l'ouver-

(1) L'Auteur veut probablement que ce vaſe ſoit graiſſé, tant pour prévenir la rouille que l'humidité pourroit y former s'il ne l'étoit pas, que pour que les vapeurs s'y épaiſſiſſent plus aiſément ſous la forme de gouttes d'eau, en

rure ſera tournée vers le fond de la foſſe. Enſuite on étendra, en l'appuyant ſur les bords de la foſſe, une claie tiſſue de baguettes & de branchages, & l'on recouvrira le tout de terre. Si, lorſqu'on viendra à ouvrir la foſſe le lendemain, on trouve que le vaſe ſue par-dedans ou que l'eau en dégoutte, il n'y a point de doute que cet endroit ne renferme de l'eau. De même ſi l'on met dans cette foſſe un vaſe de terre ſec & non cuit, & qu'on le recouvre de la même maniere, on le trouvera le lendemain diſſous par l'humidité dont il aura été impregné, lorſqu'il y aura une veine d'eau dans le voiſinage. Une toiſon de brebis, miſe également dans une foſſe pareille & recouverte de même, donnera auſſi à connoître qu'il y a beaucoup d'eau dans un endroit, lorſqu'elle s'en trouvera chargée d'une quantité ſuffiſante pour dégoutter quand on viendra à la preſſer le lendemain. Un endroit renfermera encore de l'eau toutes les fois qu'on aura mis dans une foſſe, en la recouvrant, une lampe allumée & pleine d'huile, & qu'on la trouvera éteinte le lendemain, quoiqu'il y reſte encore de l'huile. De même, ſi l'on fait du feu dans un endroit, & que, lorſque la terre ſera échauffée, elle répande une fumée humide &

---

fuyant, pour ainſi dire, la graiſſe qui eſt une matiere *ſpécifiquement* plus légere que l'eau, pour parler le langage des Phyſiciens.

nébuleuſe, ce ſera une preuve qu'il y aura de l'eau dans cet endroit. Ainſi, quand on aura fait quelques-unes de ces découvertes, & quelles auront été confirmées par la certitude des indications, on creuſera un puits pour chercher la ſource de l'eau, ou, s'il y a pluſieurs ſources, on les réunira en une ſeule. Au ſurplus, il faut chercher les eaux particuliérement au pied des montagnes & du côté du Septentrion, parce qu'elles y ſont plus abondantes & meilleures que par-tout ailleurs.

CHAPITRE IX.

MAIS il faut examiner s'il n'y a point de danger pour les ouvriers qui travaillent à creuſer les puits, parce que la terre exhale communément une odeur de ſouffre, d'alun & de bitume, dont le mêlange empeſte l'air, au point que ces exhalaiſons, venant à remplir les narines des ouvriers, les ſuffoquent, ſans qu'ils puiſſent ſe ſauver de ce danger autrement que par une prompte fuite. En conſéquence, avant de deſcendre au fond de la terre, on mettra une lampe allumée dans l'endroit qu'on aura commencé à creuſer, & ſi cette lampe ne s'éteint pas, c'eſt une preuve qu'il n'y aura aucun danger à craindre, au lieu que, ſi elle s'éteint, il faudra éviter de travailler dans un

pareil endroit, dont les exhalaiſons ſeroient mortelles. Si néanmoins on ne peut pas trouver d'eau ailleurs, on creuſera des puits auprès de cet endroit, tant de droite que de gauche, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu au niveau de l'eau, & l'on pratiquera dans l'intérieur de ces puits des ſoupiraux ouverts de côté & d'autre en forme de narines, & par leſquels l'exhalaiſon funeſte s'évaporera, après quoi on ſoutiendra les parois de ces puits à l'aide d'une mâçonnerie. Au reſte, il faut que la largeur d'un puits ſoit de huit pieds en tout ſens, ſur leſquels la mâçonnerie en prendra deux. Cette mâçonnerie ſera ſoutenue d'eſpace en eſpace avec des barres de bois, & conſtruite en tuf ou en moëlon. Quand l'eau eſt limoneuſe, on la corrige en y jettant du ſel (1). Si, lorſqu'on creuſe un puits, la terre vient à s'ébouler par un vice inhérent à ſa nature qui la rende trop friable, ou que l'eau vienne à la délayer, on la contiendra de tous côtés à l'aide de planches appuyées perpendiculairement contre elle, & ſoutenues avec des barres miſes en traverſe, pour empêcher qu'en s'éboulant elle n'enſeveliſſe les ouvriers ſous elle.

(1) On lit dans le quatrieme Livre des Rois, Chap. II, que le Prophete Eliſée corrigea les eaux de Jéricho en y jettant du ſel. On pourroit mettre en queſtion, d'après notre Auteur, s'il fit en cette occaſion un miracle en qualité de Prophete, ou s'il ne fit que ſe ſervir d'un ſecret naturel qu'il connoiſſoit comme Phyſicien.

CHAPITRE

CHAPITRE X.

VOICI la maniere de faire l'essai d'une eau qu'on aura nouvellement trouvée : on en versera dans un vase de cuivre bien poli, &, si elle n'y laisse point de tache, c'est une preuve qu'elle est bonne. Elle est également bonne, lorsqu'après avoir été bouillie dans un petit vase de cuivre, elle n'y dépose point de sable ni de limon au fond, de même que lorsqu'elle peut faire cuire promptement des légumes, ou que sa couleur est limpide & qu'elle n'est chargée ni de mousse, ni d'aucune espece de malpropreté. Au surplus, quand les puits sont creusés sur une hauteur, on pourra en faire jaillir l'eau par en bas comme celle d'une fontaine, en perçant les terres jusqu'à son lit, si la vallée qui se trouvera au pied de cette hauteur le permet.

CHAPITRE XI.

QUAND il s'agit de conduire l'eau d'un lieu à un autre, on a recours à un canal construit en mâçonnerie, ou à des tuyaux de plomb, ou à des canaux de bois, ou enfin à des tuyaux de terre cuite. Si on la conduit dans un canal construit en mâ-

çonnerie, il faut que ce canal ſoit bien conſolidé, afin qu'elle ne s'échappe point à travers les joints des pierres qui entrent dans ſa conſtruction. La largeur de ce canal ſera proportionnée à la quantité d'eau que l'on y fera couler. Si ce canal doit traverſer dans ſa route un terrein plat, on lui donnera, en le conſtruiſant, une pente inſenſible d'un pied & demi ſur ſoixante ou cent pieds de longueur, afin de procurer à l'eau un écoulement ſuffiſant. S'il doit rencontrer une montagne ſur ſa route, il faudra diriger l'eau & la détourner vers les côtés de cette montagne, ou creuſer dans le centre de la montagne même des cavernes qui ſoient au niveau de la ſource d'eau, pour la faire paſſer à travers la mâçonnerie de ces cavernes. Mais s'il ſe trouve une vallée ſur ſon paſſage, on élevera des piliers ou des arcs juſqu'à la hauteur de la pente que doit ſuivre l'eau, ou bien on la laiſſera tomber au fond de la vallée en la renfermant dans des tuyaux de plomb, pour la faire remonter enſuite quand elle l'aura traverſée. Lorſqu'on conduira l'eau dans des tuyaux de terre cuite, méthode qui eſt la plus ſalutaire & la plus avantageuſe de toutes, on donnera à ces tuyaux une épaiſſeur de deux doigts, en les rétreciſſant par un de leurs côtés, afin qu'ils puiſſent être inſérés l'un dans l'autre ſur une longueur d'un *palmus*, & on en bouchera les joints avec de la chaux vive paîtrie avec de l'huile. Mais avant d'introduire dans ces tuyaux l'eau qu'on veut y

faire couler, on y fera paſſer de la cendre chaude mêlée d'un peu d'eau, pour ſouder les défectuoſités qui peuvent ſe rencontrer dans ces tuyaux. La pire de toutes les méthodes conſiſte à conduire l'eau dans des tuyaux de plomb; en effet cette méthode rend l'eau dangereuſe à boire, parce que le plomb, à force d'être frotté décharge de la céruſe qui eſt une matiere nuiſible au corps humain. Tout homme attentif aura ſoin de conſtruire les réſervoirs où l'eau ſe rendra, de telle façon que le plus petit filet d'eau en procure toujours abondamment.

CHAPITRE XII.

VOICI la quantité de plomb qui doit entrer dans la fabrique des tuyaux. Il en entrera douze cent livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit cent doigts de largeur avant d'être roulée (1) ſi on leur ſuppoſe dix pieds de longueur,

(1) D'anciens Auteurs ont entendu autrement que nous ces mots *fiſtulæ centenariæ*, *octogenariæ*, *&c.* & ont prétendu que ces noms numériques devoient s'appliquer directement aux différens diametres des tuyaux, mais nous avons ſuivi l'interprétation de Vitruve, qui dit 8, 7 qu'un tuyau quelconque emprunte toujours ſon nom de la largeur des feuilles de plomb qu'on roule pour le fabriquer, de ſorte que ſi

& neuf cent ſoixante dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit quatre-vingt doigts de largeur. Il en entrera ſix cent livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit cinquante doigts de largeur, en les ſuppoſant également de dix pieds de long, quatre cent quatre-vingt livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit quarante doits de largeur, trois cent ſoixante livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit trente doigts de largeur, deux cent quarante livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit vingt doigts de largeur, & quatre-vingt-ſeize livres dans la fabrique de ceux dont la feuille avoit huit doigts de largeur (2).

---

une feuille a cinquante doigts de largeur, le tuyau qu'on fabriquera avec cette feuille s'appellera *quinquagenaria fiſtula*, & ainſi des autres.

(2) Tous les nombres de ce Chapitre paroiſſent ſe correſpondre au premier coup-d'œil, & ce ſont en effet les mêmes que ceux qu'on trouve dans Vitruve ainſi que dans Pline 31, 6, avec la différence que ce dernier, ſans doute pour arrondir le compte, fait entrer cent livres de plomb au lieu de quatre-vingt-ſeize dans le tuyau, dont la feuille a huit doigts de largeur. Mais, malgré l'unanimité de ces Auteurs, on ne peut pas diſconvenir, pour peu qu'on regarde les choſes de près, que ces nombres, tout proportionnels qu'ils ſont entr'eux, ne ſont rien moins que juſtes, puiſqu'ils ſuppoſent une épaiſſeur égale dans la feuille de tous ces tuyaux poſſibles, tandis qu'il eſt inconteſtable que la feuille d'un tuyau dont le diametre eſt plus large qu'un autre doit, à raiſon de la largeur de cette feuille,

CHAPITRE XIII.

MANIERE de confire le verjus dans du miel. Il faudra verser deux *sextarii* de miel bien broyé sur six de jus de raisin à demi vert, & laisser ce mêlange se cuire aux rayons du Soleil pendant quarante jours.

être plus épaisse que celle d'un tuyau dont la feuille & le diametre sont moins larges. On peut assurer par conséquent que la proportion simple que suit ici Palladius est insuffisante pour déterminer la quantité de plomb qui doit entrer dans la fabrique des différens tuyaux. En effet, quoique douze cent livres de plomb soient à six cent livres, ce que cent doigts de largeur dans la feuille sont à cinquante doigts, comme néanmoins la feuille d'un tuyau qui aura cent doigts de largeur, doit incontestablement être plus épaisse que celle qui n'en a que cinquante, il est indispensable de donner plus de douze cent livres de plomb au premier, ou d'en donner moins de six cent au second, puisque celui-ci doit être moins épais. Il ne feroit pas difficile de substituer ici les nombres qu'exigeroit une proportion plus juste, mais il feroit toujours douteux si ceux qu'on substitueroit seroient ceux qu'a réellement prétendu donner Palladius, d'autant qu'en parlant des tuyaux de terre cuite dans le Chap. précédent, il a dit en général que ces tuyaux devoient avoir deux doigts d'épaisseur, sans mettre de distinction entre ceux dont le diametre est différent.

CHAPITRE XIV.

(1) IL n'y a point de différence, quant à la marche du Soleil, entre le mois d'Août & celui de Mai.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-trois pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne treize.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne neuf.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne ſix.

A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne quatre.

A la ſixieme, il en donne trois.

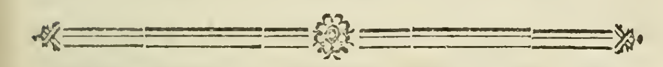
---

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

Fin du neuvieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE DIXIEME.

SEPTEMBRE.

CHAPITRE PREMIER.

ON laboutera pour la troisieme fois au mois de Septembre les terreins gras, ainsi que ceux qui sont dans l'habitude de conserver longtemps l'humidité, quoiqu'on puisse même le faire plutôt quand l'année aura été humide. On bine & l'on ensemence à présent les terreins humides, plats

& maigres, auxquels nous avons dit (1) qu'il falloit donner le premier labour au mois d'Août. Il faut labourer à présent pour la premiere fois les côteaux maigres & les ensemencer aussitôt après, vers l'Equinoxe. On fumera à présent les terres, mais on aura soin de resserrer les tas de fumier les uns auprès des autres sur les collines, au lieu qu'on les espacera davantage dans les plaines; si l'on fait cette opération au déclin de la Lune, ce sera le moyen d'empêcher les herbes d'y croître. Columelle assure que vingt-quatre *carpenta* (2) de fumier suffisent pour fumer un *jugerum* de terre, & qu'il n'en faut que dix-huit lorsqu'il s'agit de fumer un terrein plat. Au surplus il faudra avoir soin de n'éparpiller en un jour que la quantité de fumier qu'on pourra recouvrir de terre le même jour par le labour, de peur que ce fumier venant

---

(1) Voy. le Chap. I. du Liv. précédent.

(2) Palladius a ici en vue le Chap. XVI. du Liv. II. de l'Econ. rur. de Columelle, où cependant ce dernier donne le nom de *vehis* à la charge de fumier qui est appellée ici *carpentum*, ce qui pourroit faire croire que ces deux mots sont synonimes; & que, par conséquent, le *carpentum* contenoit, comme le *vehis*, la valeur de quatre-vingt *modii* (voy. le Ch. II. du Liv. XI. de l'Econ. rur. de Columelle). Au reste nous n'avons osé traduire aucun de ces mots par celui de *charretée*: comment en effet comparer notre *charretée* à la charge que les anciens appelloient *vehis* ou *carpentum*, quand aujourd'hui même les *charretées* varient suivant les différentes contrées?

à ſe deſſécher ne perde ſa vertu. On peut encore fumer en tel temps de l'hiver que ce ſoit, mais lorſque quelque raiſon aura empêché de le faire dans un temps convenable, on y remédiera ſoit en répandant ſur les terres, avant de les enſemencer, du fumier pulvériſé de la maniere dont on y répand la graine, ſoit en y jettant à la main du crotin de chevres, qu'on incorporera enſuite avec la terre à l'aide des ſarcloirs. Il n'eſt pas à propos de fumer beaucoup à la fois, & il vaut mieux le faire modérément & plus ſouvent. Une terre aqueuſe demande plus de fumier qu'une terre ſeche. Si cependant l'on n'eſt pas riche en fumier, ce ſera une excellente méthode de répandre, en guiſe de fumier, ſur les terres ſablonneuſes, de la craie ou de l'argille, comme de répandre du ſable ſur les terres argilleuſes ou trop compactes. Outre que cette méthode eſt favorable aux moiſſons, elle rend encore les vignes très-belles, d'autant que ſi l'on donnoit du fumier à celles-ci, il corromproit le plus ſouvent le goût du vin.



CHAPITRE II.

ON femera ce mois-ci vers l'Equinoxe, quand le temps fera au beau fixe, le froment ainfi que le bled *adoreum* (1) dans les terreins marécageux, ou maigres, ou froids, ou ombragés, afin que les racines de ces bleds puiffent prendre quelque confiftance avant l'hiver.

CHAPITRE III.

LA terre eft fouvent dans l'habitude de rendre une humidité amere qui fait périr les bleds. Il faut répandre fur les endroits où cela arrivera de la fiente de pigeon ou des feuilles de cyprès, & les labourer en même-temps, afin que ce genre de fumier s'incorpore avec la terre. Cependant, il n'y aura pas de meilleur remede contre cet accident, que de détourner cette humidité pernicieufe par le moyen d'une rigole qui la portera ailleurs. On enfemencera un *jugerum* d'une terre médiocre avec cinq *modii* de froment, & la même quantité de bled *adoreum* (1). Quant aux ter-

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

res grasses, il ne leur en faudra que quatre. On assure que ces semences viendront à bien, lorsqu'on aura recouvert d'une peau d'hiene le *modius* dont se servent les semeurs, & qu'on aura laissé le grain pendant quelque temps dans ce semoir. Comme il arrive assez souvent que certains animaux qui vivent sous terre font périr les bleds en les coupant par la racine, il sera également bon, pour prévenir cet accident, de faire tremper les grains une nuit avant de les semer dans du jus de l'herbe appellée *sedum* (2) melé avec de l'eau, comme d'exprimer du jus de concombre sauvage ou de faire infuser dans de l'eau la racine broyée de cette plante, pour y tremper ensuite les grains que l'on aura à semer. Il y a des personnes qui, dès qu'elles voient leurs moissons attaquées de cet accident, versent sur les sillons & sur les charrues, sans attendre que le mal ait fait de plus grands progrès, de la lie d'huile extraite sans sel, ou de l'eau dont nous venons de faire mention.

---

(2) C'est-à-dire, *de la joubarbe.*



CHAPITRE IV.

ON ſeme à préſent dans les terreins maigres l'orge *cantherinum* (1) : il en faut cinq *modii* par *jugerum*. On laiſſera repoſer les terres qui auront porté cette nature de grain, à moins qu'on n'aime mieux les fumer.

CHAPITRE V.

ON ſeme à préſent ou un peu plutôt les lupins en telle terre que ce ſoit, ne fut-elle pas même labourée : il ſera à propos qu'ils ſoient ſemés avant que les froids commencent. Ils ne réuſſiſſent point dans les terres limoneuſes & craignent l'argille; ils ſe plaiſent au contraire dans les terres maigres, ainſi que dans les terres rouges : il en faut dix *modii* pour enſemencer un *jugerum*.

(1) Voy. la Note 13 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

CHAPITRE VI.

ON femera les pois à la fin de ce mois-ci ; ils aiment une terre légere & qui ne foit point compacte, un pays chaud & un climat humide. Il fuffira d'en femer trois ou quatre *modii* par *jugerum*.

CHAPITRE VII.

ON feme à préfent le fefame dans un terrein friable, ou dans des fables gras, ou dans des terres rapportées. Il en faudra femer quatre *fextarii* ou fix par *jugerum*. On labourera pour la premiere fois à la fin de ce mois-ci les terres où l'on voudra femer de la luzerne.

CHAPITRE VIII.

C'EST à préfent que l'on fait le premier enfemencement de la vefce & du fenu-Grec, quand on les deftine à fervir de fourage. Sept *modii* de graine tant de vefce que de fenu-Grec feront fuf-

fiſans pour un *jugerum*. On ſeme auſſi les herbages, que l'on doit couper avant leur maturité, dans un terrein auquel on aura fait produire toutes les années ſans ſe repoſer, & que l'on aura fumé, auquel cas il faudra y ſemer dix *modii* (1) d'orge *cantherinum* (2) par *jugerum*, & le faire vers l'Equinoxe, afin que ce grain ſe trouve fortifié avant l'hiver. Si on veut le faire paître ſouvent par les beſtiaux, il pourra ſuffire à leur pâture juſqu'au mois de Mai, au lieu que ſi l'on veut en retirer du grain, il ne faudra le leur laiſſer paître que juſqu'aux Calendes (3) de Mars, paſſé lequel temps on leur interdira cette pâture.

---

(1) Il eſt à remarquer que ce n'eſt que lorſqu'on ſeme cet orge pour être coupé en verd qu'il en faut dix *modii* par *jugerum*, meſure preſcrite également par Columelle 2, 11 dans le même cas, parce qu'alors il faut le ſemer plus drû; car ſi on le ſemoit pour le récolter en grain, il deviendroit inutile de le ſemer ſi drû, puiſqu'il n'en faudroit au contraire que cinq *modii* par *jugerum*, ainſi que notre Auteur l'a preſcrit dans le Chap. IV. de ce Livre, qui moyennant cette diſtinction n'eſt pas contradictoire avec ce paſſage-ci.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. IV.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

CHAPITRE IX.

ON ſeme vers les Ides (1) de ce mois-ci des lupins, pour fertiliſer les terres maigres, & dès qu'ils ſont venus on les reverſe en terre, afin qu'étant coupés par le ſoc de la charrue, ils s'y pourriſſent.

CHAPITRE X.

ON peut faire à préſent de nouvelles prairies, ſi on le juge à propos. Lorſqu'on aura le choix du terrein, on préférera pour cette deſtination un terrein gras, couvert de roſée, plat & légérement incliné, ou une vallée dont la poſition ſoit telle, que l'eau ne ſoit pas dans le cas d'y tomber par une chûte précipitée, ni d'y ſéjourner long-temps. On peut encore mettre en prairies un terrein meuble & maigre, pourvû qu'on ait ſoin de l'arroſer. On arrachera donc en ce temps-ci, pour dégager ce terrein, tout ce qui pourra l'embarraſſer, tant les herbages hauts & forts que les arbriſſeaux dont il ſera couvert. Enſuite, lorſ-

(1) *Ibid.*

qu'il aura été ſouvent remué & ameubli par des labours multipliés, on en ramaſſera les pierres, & on en pulvériſera toutes les mottes, après quoi on le fumera avec du fumier récent dans le temps que la Lune croîtra. On s'attachera particuliérement à en écarter les bêtes de ſomme ſur-tout quand il ſera humide, de peur qu'en imprimant leurs pas ſur le ſol, elles ne le rendent inégal en différens endroits. Mais, lorſque de vieux prés ſeront couverts de mouſſe, il faudra les gratter & répandre de la graine de foin dans les parties qui en auront été grattées : on y répandra encore ſouvent de la cendre, qui ſera très-bonne pour détruire la mouſſe. Si une portion de prairies eſt devenue ſtérile par moiſiſſure, par négligence ou par vetuſté, on la labourera & on l'applanira de nouveau. En général, il faudra labourer ſouvent les prés qui ſeront ſtériles. On pourra auſſi ſemer des raves dans les prairies nouvelles, & quand on les aura recueillies, on achevera les opérations que nous venons de détailler, pour y ſemer enſuite de la graine de foin en la mêlant toutefois avec de la veſce. Il ne faudra point arroſer ces ſemences avant qu'elles aient conſolidé le ſol en croiſſant, de peur que l'eau venant à couler ſur une terre peu ſolide, n'en enleve la ſuperficie.



CHAPITRE XI.

IL faut faire la vendange ce mois-ci dans les pays chauds & voisins de la mer, & se préparer à la faire dans les pays froids. Voici la quantité de poix qu'on employera pour l'apprêt des futailles : il en faudra douze livres pour poisser les futailles de deux cent *congii* de contenance, & moins à proportion pour poisser celles d'une plus petite contenance. Au reste on sera assuré qu'il est temps de faire la vendange, lorsqu'en exprimant les pepins renfermés dans les grains de raisin pour les faire sortir, on en trouvera de gris & quelques-uns même de presque noirs, attendu que ces sortes de couleurs sont une suite de la maturité naturelle. Les gens les plus soigneux mêlent une livre d'excellente cire sur dix livres de poix ; ce mêlange est bon pour procurer de l'odeur & de la saveur au vin, parce que la douceur de la cire tempere la poix, & l'empêche de s'écailler pendant les froids. Il faut cependant goûter la poix pour s'assurer de sa douceur, parce qu'il arrive souvent que son amertume gâte le vin.



CHAPITRE XII.

ON récolte à présent dans quelques cantons le panis & le millet. On semera dans ce temps-ci les haricots que l'on destine à être mangés. On apprête à présent les perches nécessaires pour la chasse aux hibous, ainsi que les autres ustensiles à l'usage de cette chasse, dont on s'occupe vers les Calendes (1) d'Octobre.

CHAPITRE XIII.

ON seme à présent le pavot dans les pays secs & chauds : on peut aussi le semer avec d'autres herbes potageres. On prétend qu'il vient mieux dans les terreins sur lesquels on a brûlé des baguettes & des sarmens. C'est dans ce temps-ci qu'il y a le plus d'avantage à semer les choux, afin de les transférer en pieds au commencement de Novembre, & de pouvoir les récolter en légumes pendant l'Hiver & en cimes au Printemps. Il faudra labourer au *pastinum* (1) ce mois-ci à trois

(1) *Ibid.*

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

pieds de profondeur les planches des jardins, que l'on doit ensemencer pendant le printemps, & les fumer au déclin de la Lune. On semera le thym à la fin de ce mois-ci : il viendra mieux quand il sera planté en pied que lorsqu'il aura été semé en graine, quoiqu'il puisse aussi venir de cette derniere façon. Il aime les terreins exposés au Soleil, maigres & voisins de la mer. On semera l'origan dans ce temps-ci vers l'Equinoxe. Il demande à être fumé & arrosé jusqu'à ce qu'il ait pris une certaine consistance. Il se plaît dans les lieux sauvages & au milieu des rochers. On seme à la même époque le caprier : il serpente au loin, & son suc nuit aux terres; c'est pourquoi, pour l'empêcher de s'étendre trop, on le semera dans un terrein sec & maigre, que l'on environnera d'un fossé ou d'une muraille construite avec de la boue : il fait de lui-même la guerre aux herbes. Il fleurit en Eté & se dessèche vers le coucher des Pleyades. Il est à propos de semer la nielle à la fin de ce mois-ci. On semera ce mois-ci le cresson alenois & l'anet dans les pays tempérés ainsi que dans les pays chauds, les raiforts dans les pays secs, les panais & le cerfeuil vers les Calendes (2) d'Octobre, les laitues, la poirée, la coriandre, les raves & les navets dans les premiers jours du mois.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

CHAPITRE XIV.

On femera au mois de Septembre vers les Calendes (1) d'Octobre, ou au mois de Février les pêches-noix foit en rejettons, foit en noyaux, & l'on aura foin d'élever leur premiere enfance avec attention. On arrachera un rejetton de l'arbre avec fes racines, & on l'enduira de fiente de bouc, puis on l'enterrera en grande partie dans un fol gras & labouré, en le pofant fur des coquilles & de l'algue marine. D'autres mettent en Automne, dans une terre graffe & prefque paffée au crible, les noyaux de ce fruit féchés au Soleil, en les joignant trois par trois, & l'on prétend que les germes de ces noyaux fe réuniffent entre eux pour ne former qu'un feul arbufte, dont il faut aider la croiffance en l'arrofant fouvent & en grattant légérement avec la bêche le fol qui le porte, pour lui donner de la vigueur dans le temps de fa jeuneffe. On transfere enfuite au bout d'un an ou un peu plus tard la plante qui eft réfultée de ces femences, moyennant quoi elle donne des fruits plus doux qu'ils n'auroient été fans cette attention. Les rejettons de cet arbre profitent à merveille lorfqu'ils font

(1) *Ibid.*

greffés sur le cognassier à la fin du mois de Janvier ou au mois de Février. On les greffe aussi sur toutes les especes de pommiers, sur les poiriers, sur les pruniers & sur l'épine sauvage : il est mieux de les greffer en fente sur le tronc que sous l'écorce. On couvre l'arbre quand il est ainsi greffé, d'un panier ou d'un vase de terre cuite, que l'on remplit de terre labourée & mêlée de fumier, presque jusqu'à l'extrémité supérieure de la greffe. Les soins que j'ai dit (2) être profitables aux pommiers, le sont aussi aux pêches-noix. On conservera ces fruits en les ensevelissant dans du millet ou en les renfermant dans de petites cruches poissées & bouchées.

CHAPITRE XV.

On fera aussi ce mois-ci des pavés pour les platte formes ainsi que de la brique de la maniere que j'ai décrite au mois de Mai (1).

(2) Voy. le Chap. XXV. du Liv. III.

(1) Voy. le Chap. XI. du Liv. VI.



CHAPITRE XVI.

COMPOSITION de jus de mûre. On fera bouillir tant ſoit peu du jus de mûres ſauvages. Après quoi on mêlera deux tiers de ce jus avec un tiers de miel, & l'on fera bouillir ce mêlange juſqu'à ce qu'il ait acquis l'épaiſſeur du miel.

CHAPITRE XVII.

QUAND on voudra garder du raiſin, on cueillera des grappes bien ſaines, dont les grains ne ſoient ni trop fermes pour être verts, ni amollis par une maturité exceſſive; il faut au contraire qu'ils brillent à la lumiere & qu'ils réſiſtent au tact avec une certaine flexibilité agréable. S'il ſe trouve dans ces grappes des grains corrompus ou défectueux, on les coupera : on rejettera auſſi ceux dont l'aigreur inſurmontable aura bravé les chaleurs careſſantes de l'Eté, ſans pouvoir jamais s'amollir. Enſuite on coupera la queue de ces grappes, &, après l'avoir trempée dans de la poix bouillante, on les

ſuſpendra dans un endroit ſec, frais, obſcur & impénétrable à la lumiere.

CHAPITRE XVIII.

IL faut épamprer ſur les côtés, trente jours avant la vendange, les ſeps dont le fruit pourrira par trop d'humidité, & ne leur laiſſer que les feuilles dont ils ſeront garnis par en haut : elles ſerviront à garantir leur cime de la trop grande ardeur du Soleil.

CHAPITRE XIX.

(1) LES jours de Septembre & d'Avril ſe reſſemblent entre eux par rapport à l'égalité des heures.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-quatre pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne quatorze.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne dix.

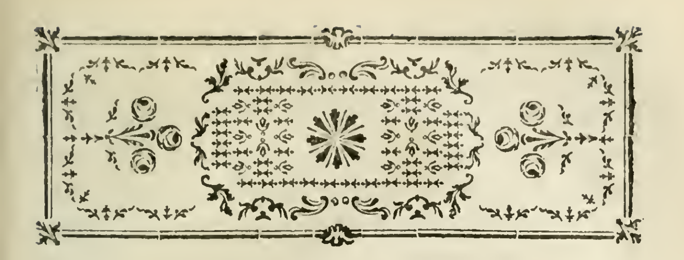
(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXIII. Liv. II.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne ſept.

A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne cinq.

A la ſixieme, il en donne quatre.

Fin du dixieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE ONZIEME.

OCTOBRE.

CHAPITRE PREMIER.

On femera le bled *adoreum* (1) ainfi que le froment au mois d'Octobre. Le temps préfix pour

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie. rurale de Caton.

ſemer ces grains eſt depuis le dix des Calendes (2) de Novembre juſqu'au ſix des Ides (2) de Décembre pour les contrées tempérées. On porte auſſi à préſent le fumier dans les champs & on l'y éparpille. On ſemera encore ce mois-ci l'orge appellé *cantherinum* (3). Il faut le ſemer dans un terrein maigre & ſec, ou dans une terre très-graſſe, parce que comme ce grain fait maigrir les guérets, cette vertu malfaiſante ſera ſurmontée d'un côté par une terre graſſe, & que, d'un autre côté, il ne pourra porter aucun préjudice à une terre que ſa maigreur met déja hors d'état de rien rapporter. Il ne faut donc pas le ſemer dans un terrein qui tienne le milieu entre ces deux qualités. On ſemera auſſi à préſent l'ers, les lupins, les pois & le ſeſame, comme je l'ai dit (4). Le ſeſame ſe ſeme ainſi que le haricot juſqu'aux Ides (2) d'Octobre, pourvu que ce ſoit dans une terre graſſe, & qui rapporte toutes les années ſans ſe repoſer : un *jugerum* en demande quatre *modii*.

---

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(3) Voy. la Note 13 du Chap. IX. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

(4) Voy. les Chap. V. VI. & VII. du Liv. précédent.



CHAPITRE II.

On ſemera la graine de lin ce mois-ci, ſi on le juge à propos, quoiqu'il vaille mieux n'en ſemer jamais à cauſe de ſa mauvaiſe qualité, puiſqu'elle épuiſe la fertilité de la terre. Si on veut néanmoins en avoir, on en ſemera huit *modii* par *jugerum*, dans un terrein très-gras & médiocrement humide. Il y a des perſonnes qui en ſement une plus grande quantité dans un terrein maigre, & qui parviennent par cette méthode à avoir du lin très-fin.

CHAPITRE III.

C'Est à préſent le temps favorable pour faire la vendange. Il faut obſerver dans le temps de la vendange quels ſont les ſeps les plus féconds, & les marquer de façon à les reconnoître, afin de pouvoir choiſir ſur ces ſeps des ſarmens propres à être mis en terre. Columelle ſoutient (1) qu'on

(1) Ce paſſage ne ſe trouve point dans l'Economie rurale de Columelle, mais il eſt tiré du Chap. II. du Livre *de Arboribus*; ce qui prouve que nous avons eu raiſon d'attribuer ce Livre à Columelle dans notre Préface.

ne peut pas s'assurer de la fécondité d'un sep en une année, mais qu'il en faut quatre pour y parvenir, & que ce n'est qu'après ce nombre d'années écoulées que l'on connoît, à ne s'y point méprendre, la bonté d'un rejetton.

CHAPITRE IV.

Il est très-à-propos de planter des vignes à la fin de ce mois-ci dans les climats où l'air est chaud & sec, ainsi que dans ceux où les campagnes sont grêles & seches, & dans ceux où les côteaux sont escarpés ou maigres : j'ai suffisamment parlé de cette matiere au mois de Février. C'est à présent le meilleur temps pour faire, dans les terreins secs, chauds, maigres, peu fertiles, sablonneux & exposés au Soleil, toutes les opérations que nous avons détaillées précédemment, par rapport aux façons des terres au *pastinum* (1), à la plantation des vignes, à leur taille, à la maniere de les provigner & de les réparer, & à la formation des plans d'arbres mariés aux vignes, afin que les pluies d'hiver rendent ces opérations profitables en dépit de la maigreur de ces sortes de terres, ce qui ne pourra manquer d'arriver,

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

parce que les plantes y trouveront de l'humidité quand elles seront altérées, & qu'elles y seront à l'abri d'être brûlées, ne pouvant être ni sciées par les glaçons, ni ensevelies sous eux, attendu qu'on ne connoît pas les gelées violentes dans ces sortes de lieux.

CHAPITRE V.

IL faut déchausser après les Ides (1) d'Octobre toutes les jeunes vignes, soit celles qui sont plantées dans des terres façonnées au *pastinum* (2), soit celles qui le sont dans des fosses ou dans des tranchées, à l'effet de couper les racines superflues qu'elles auront jettées pendant l'Eté. En effet, si ces racines venoient à se fortifier, elles finiroient par faire périr les racines les plus profondes, de sorte que la vigne resteroit comme suspendue sur la superficie du sol, & se trouveroit exposée par-là au froid comme à la chaleur. Il ne faut pas cependant couper ces petites racines jusqu'auprès du tronc, de peur qu'il n'en sorte une plus grande quantité de la plaie, ou que cette plaie, qui s'attaque au corps même de

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(2) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

la vigne, ne vienne à être brûlée dans le temps qu'elle eſt encore récente par la violence du froid qui ſuivra cette opération. On leur conſervera donc en les coupant une longueur de doigt, après quoi on laiſſera les vignes à découvert, ſi l'hiver eſt doux dans le pays, au lieu que, s'il eſt rude, on aura ſoin de les recouvrir avant les Ides (1) de Décembre, & même, s'il eſt exceſſivement froid, on répandra à l'approche de l'hiver un peu de fiente de pigeon aux pieds des jeunes vignes, ce que Columelle veut (3) que l'on pratique pendant cinq années entieres, pour obvier aux trop grands froids.

CHAPITRE VI.

C'EST à préſent le meilleur temps pour provigner les vignes dans les climats dont j'ai parlé (1), parce que toute la ſeve ſera occupée à en fortifier les racines, ſe trouvant debarraſſée du ſoin de donner des branches à fruit.

(3) Voy. le Chap. VIII. du Liv. IV. de l'Economie rurale de Columelle.

(1) Dans le Chap. IV. de ce Livre.

CHAPITRE VII.

IL y a des perſonnes qui ſont dans l'uſage de greffer ce mois-ci les vignes ainſi que les arbres dans les pays très-chauds.

CHAPITRE VIII.

ON formera auſſi à préſent, dans les pays chauds & expoſés au Soleil, des plans d'oliviers de la maniere que nous avons donnée dans le mois de Février (1), & en obſervant l'arrangement que nous avons preſcrit. On plantera également dans le même-temps & dans les mêmes pays des pépinieres d'oliviers, & on fera toutes les opérations qui appartiennent à ce genre d'arbre. On confira auſſi les olives blanches de la maniere que nous donnerons par la ſuite (2). Il faut déchauſſer à préſent les oliviers dans les provinces ſeches & chaudes, afin que leurs pieds puiſſent être humectés par l'eau qui tombera de leur tête. Columelle ordonne (3) d'arracher tous les rejettons

(1) Dans le Chap. XVIII. du Liv. III.

(2) Dans le Chap. XXII du Liv. ſuivant.

(3) Voy. le Ch. IX. du Liv. V. de l'Econ. rur. de Colum.

de ces arbres : pour moi, il me ſemble qu'il faut toujours en laiſſer quelques-uns de forts, dont on puiſſe faire choix pour remplacer la mere quand elle ſera vieillie, ou que l'on puiſſe tranſférer en petits arbuſtes, lorſqu'après avoir été bien élevés à l'aide de la terre qu'on aura entaſſée auprès d'eux, ils auront acquis des racines particulieres, & qu'on pourra ſe procurer par leur ſecours des plans d'oliviers, ſans avoir pris la peine d'en former des pépinieres. Il faut, ſi le cas écheoit, fumer à préſent dans les pays très-froids les oliviers, qui ne doivent cependant l'être que de trois en trois ans. Six livres de crotin de chevres ou un *modius* de cendre ſuffiront pour chaque arbre. On ne ceſſera cependant pas de ratiſſer la mouſſe de ces arbres; on les taillera auſſi quand ils auront paſſé l'âge de huit ans, ſuivant Columelle (3) : pour moi il me ſemble qu'il faut en couper toutes les années les branches ſeches, ainſi que celles qui ne produiſent rien pour avoir été trop foibles dans leur principe. Si un olivier ne rapporte point de fruit, quoiqu'il ſe porte bien, on le percera avec une tarriere Gauloiſe, de façon que le trou que l'on y fera pénetre juſqu'à la moële, & on y enfoncera avec effort une bouture informe d'olivier ſauvage qui rempliſſe exactement le trou (4), après quoi on déchauſſera l'arbre, & on l'arroſera avec de la lie

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

d'huile

d'huile extraite ſans ſel ou de vieille urine. En effet, tout arbre ſtérile devient fécond par cette eſpece de coit; mais, indépendamment de cette opération, il faudra greffer l'arbre dans le temps précisément qu'il ſera affecté de ce vice. On nettoyera ce mois-ci les foſſés & les ruiſſeaux.

CHAPITRE IX.

LES Grecs ordonnent de ſurvuider dans de nouveaux vaſes le mout qui aura commencé à bouillir, lorſque le raiſin, dont il aura été exprimé, aura trop ſouffert de la pluie. C'eſt le moyen que l'eau qui ſera reſtée dans le vin ſe dépoſe au fond des premiers vaſes par l'effet de ſa péſanteur naturelle, & que le vin ainſi ſurvuidé puiſſe ſe conſerver pur, après avoir été ſéparé de toute l'eau de pluie dont il étoit mêlangé.

CHAPITRE X.

ON fera à préſent l'huile verte de la maniere qui ſuit. On cueillera les olives les plus nouvelles, lorſqu'elles ſeront tournées, & ſi on a mis quelques jours à les cueillir, on les étendra de peur qu'elles ne s'échauffent. On ſéparera du tas

celles qui pourront ſe trouver pourries ou deſſéchées : &, lorſqu'on en aura amaſſé la quantité néceſſaire pour ſuffire à un *factum*, on les ſaupoudrera de ſel égrugé ou de ſel en grain, ce qui vaut encore mieux, en mettant trois *modii* de ſel ſur dix d'olives, puis on les moudra d'abord, après quoi on les mettra avec leur ſel dans des paniers propres, où on les laiſſera pendant toute la nuit dans leur ſel, afin qu'elles en contractent le goût, de ſorte qu'on ne commencera à les preſſurer que le matin, pour en extraire une huile dont le goût ſera d'autant meilleur qu'elles auront contracté celui du ſel. Il faudra ſans contredit laver avant tout à l'eau chaude les canaux à travers leſquels l'huile coulera, ainſi que tous les réſervoirs dans leſquels elle ſe rendra, afin qu'ils ne conſervent point l'odeur de relent que leur aura laiſſé l'huile de l'année précédente. On n'approchera pas non plus le feu de l'huile, de peur que la fumée n'en corrompe le goût. On cueillera à la fin de ce mois-ci, dans les pays ſecs & chauds, des baies de laurier pour en faire de l'huile.

CHAPITRE XI.

IL faut ſemer au mois d'Octobre la chicorée que l'on voudra conſommer en hiver. Cette plante

aime l'humidité & les terres meubles. Elle monte très-haut dans les terreins ſablonneux, ſalés & voiſins de la mer. On lui préparera des planches applaties, de peur que ſes racines ne viennent à ſe découvrir au cas que la terre s'éboule. Quand elle aura quatre feuilles, on la transférera dans un terrein fumé. On plante à préſent les artichauts en pied : on coupe avec un fer l'extrémité de leurs racines en les mettant en terre, & on trempe ces racines dans du fumier; on en met deux ou trois pieds enſemble dans une foſſe d'un pied, en éloignant chaque foſſe à trois pieds de diſtance l'une de l'autre, pour favoriſer leur accroiſſement. On répand ſouvent ſur ces plantes de la cendre & du fumier à l'approche de l'hiver dans les temps ſecs. On ſemera la moutarde ce mois-ci. Cette plante ſe plaît dans une terre qui a été labourée, &, ſi faire ſe peut, rapportée, quoiqu'elle vienne également bien par-tout ailleurs. Il faut la ſarcler aſſiduement afin qu'elle ſoit toujours couverte de pouſſiere, ce qui contribuera à l'échauffer, quoiqu'elle n'en aime pas moins l'humidité. On laiſſera dans l'endroit même où on l'aura ſemée, la moutarde dont on ſe propoſera de cueillir la graine, au lieu qu'on fera renforcer, en la transférant, celle qu'on deſtinera à être mangée. La vieille graine de moutarde n'eſt d'aucune utilité, ſoit qu'il s'agiſſe de la ſemer, ſoit qu'il s'agiſſe de la conſommer. On eſt sûr qu'elle eſt nouvelle, lorſqu'étant caſſée entre les dents elle

paroît verte à l'intérieur, au lieu que ſi elle paroît blanche, c'eſt une preuve qu'elle eſt vieille. Il faut ſemer la mauve ce mois-ci, parce que la venue de l'hiver l'empêcheroit de prendre de forts accroiſſemens. Cette plante ſe plaît dans les terreins gras & humides : elle aime le fumier. On la transfere en pied quand elle commence à avoir quatre ou cinq feuilles. Le plant en prend mieux quand il eſt jeune ; en effet ſi on la transféroit quand elle eſt déja grande, elle languiroit. Elle a meilleur goût quand elle n'a pas été tranſplantée. Au reſte, pour l'empêcher de monter trop promptement en tige, on cache au milieu de cette plante des mottes de terre légeres ou de petits cailloux. Il faut la ſemer claire ; elle ſe plaît à être ſarclée aſſiduement. Il faut la débarraſſer des herbes qui l'environnent, ſans communiquer aucun mouvement à ſes racines. Elle pommera (1) ſi on noue ſes racines, lorſqu'on la tranſplantera. On ſemera auſſi à préſent l'anet dans les climats tempérés & chauds. On ſeme encore ce mois-ci les ciboules, la menthe, le panais, le thym & l'origan, de même que la capre au com-

---

(1) Tout ce que preſcrit ici Palladius au ſujet de la mauve ſembleroit appartenir plus directement à la laitue, & notamment le précepte qu'il donne pour la faire pommer, puiſque nous ne connoiſſons pas de mauve qui pomme comme la laitue. Y auroit-il faute dans le texte, & à qui l'attribuer, à l'Auteur ou aux Editeurs ?

mencement du mois. On ſemera également la poirée dans les terreins ſecs, ainſi que le grand raifort, ou bien on transférera ce dernier d'un endroit ſauvage (car c'eſt un véritable raifort ſauvage) dans un terrein cultivé, afin qu'il s'y améliore. Il faudra transférer à préſent le poireau qui aura été ſemé au Printemps, afin que ſa tête groſſiſſe. Il n'eſt pas douteux qu'il faut ſarcler aſſiduement les plants de poireaux, & les ſoulever en les ſaiſiſſant comme avec des liens, afin qu'à meſure que leur tête prendra de l'accroiſſement, elle rempliſſe le vuide que cette opération aura laiſſé ſous leurs racines. On ſemera auſſi à préſent le baſilic : on prétend qu'il viendra plutôt dans ce temps-ci, quand il aura été trempé légérement dans du vinaigre, avant d'être ſemé.

CHAPITRE XII.

QUICONQUE voudra travailler pour les ſiecles à venir, s'occupera de la plantation des palmiers, auquel cas il faudra qu'il mette en terre ce mois-ci des noyaux nouveaux de dattes qui ne ſoient pas anciennes, mais qui ſoient fraîches & graſſes, & qu'il mêle de la cendre avec la terre dans laquelle il les dépoſera. Si on veut les planter en pieds, il faudra le faire au mois d'Avril ou de Mai. Cet arbre ſe plaît dans les terreins expo-

sés au Soleil & à la chaleur. Il faut l'entretenir d'eau pour le faire croître. Il demande une terre meuble ou du sable, quoiqu'il veuille aussi avoir, soit autour de lui soit sous lui, de la terre grasse au moment qu'on le plante en pied. On le transfere au bout d'un an ou deux au mois de Juin ou au commencement de Juillet. On le bêchera assiduement au pied, pour faciliter les fréquens arrosemens qu'il faudra lui donner, & qui lui feront braver les chaleurs de l'Eté. Les eaux salées lui feront assez de bien, c'est pourquoi, il faudra en impregner de sel à cet effet, quand on n'en aura pas qui soient naturellement salées. Si cet arbre vient à se mal porter, on le déchaussera & on l'arrosera avec de la lie de vin vieux, ou bien on coupera les chevelures superflues de ses racines, ou enfin on enfoncera un coin de bois de saule entre ses racines (1) qu'on mettra à jour à cet effet. Au surplus, il est constant que tout endroit où il croît naturellement des palmiers n'est bon pour presque aucune sorte de fruits. On plante les pistaches en Automne au mois d'Octobre, soit en rejettons, soit en amandes, quoiqu'il soit encore mieux de mettre en terre les pistaches elles-mêmes, tant le mâle que la femelle, en les accouplant ensemble. On appelle pistache mâle celle dont l'écorce renferme des

---

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

noyaux qui ressemblent à des testicules allongés. Quand on voudra apporter plus d'attention à la culture du pistachier, on apprêtera de petits verres percés, qu'on remplira de terre fumée, & dans lesquels on mettra trois pistaches ensemble, afin que toutes les trois donnent à la fois un germe, moyennant quoi, lorsque la plante qui résultera de ces germes, aura pris des forces, il sera plus facile de la transférer, ce qu'il faudra faire au mois de Février. Le pistachier aime les terreins chauds, pourvû qu'ils soient humectés : les arrosemens & le Soleil lui font également plaisir. On le greffe sur le térébinthe au mois de Février ou de Mars, quoique d'autres Auteurs assurent qu'on peut le greffer sur l'amandier. Le cerisier aime les climats froids, ainsi que ceux que leur position rend humides. Il est de petite venue dans les contrées tempérées. Il ne peut pas tolérer le chaud. Il se plaît dans les contrées montagneuses ou sur les collines. Il faudra transférer au mois d'Octobre ou de Novembre des pieds de cerisiers sauvages, que l'on greffera au commencement de Janvier, quand ils auront pris en terre. On peut aussi former des pépinieres de cerisiers, en mettant en terre dans les mêmes mois des cerises qui y viendront très-aisément. L'expérience m'a fait découvrir la facilité que cet arbre a à venir, puisque je puis certifier que j'ai vû monter en arbres des baguettes de cerisiers que j'avois enfoncées en terre dans des vignobles pour

y ſervir de ſoutiens aux ſeps. On peut encore ſemer les ceriſes au mois de Janvier. Il ſera mieux de greffer le ceriſier au mois de Novembre, ou, s'il eſt néceſſaire, à la fin de Janvier. Il y a même des Auteurs qui ont dit qu'il falloit le greffer en Octobre. Martialis (2) ordonne de les greffer en fente dans le tronc de l'arbre, mais je me ſuis toujours bien trouvé de les avoir greffés entre l'écorce & le bois. Ceux qui les grefferont en fente dans le tronc de l'arbre, comme le veut Martialis (2), auront ſoin d'ôter tout le duvet dont il ſera environné, parce que cet auteur prouve que ce duvet nuiroit aux greffes ſi on le laiſſoit. Il faut obſerver, à l'égard des ceriſiers & de tous les autres arbres qui portent de la gomme, de ne les greffer que dans le tems où ils n'ont point encore de gomme, ou quand elle a ceſſé de couler. On greffe le ceriſier ſur lui-même, ſur le prunier, ſur le platane, &, ſelon quelques Auteurs, ſur le peuplier. Il aime des foſſes profondes, des eſpacemens larges, des fouilles fréquentes. Il faudra en retrancher les branches pourries & ſeches, ou celles qui ſeront trop ſerrées les unes auprès des autres, afin de les éclaircir. Il n'aime pas le fumier qui le fait effectivement dégénérer. Voici la maniere dont Martialis (2) dit qu'il faut s'y prendre pour faire venir des ceriſes ſans noyaux. On coupera un jeune

(2) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

arbre à deux pieds de terre, & on le fendra jusqu'à la racine, ensuite on aura soin de ratisser avec un fer la moële des deux éclats de bois, & aussitôt après on les resserrera l'un auprès de l'autre avec des liens, enfin on enduira de fumier tant la partie supérieure de l'arbre que les joints qui seront sur les côtés. Au bout d'un an que la cicatrice sera consolidée, on greffera cet arbre avec des rejettons qui n'aient pas encore rapporté de fruits, & il en viendra, si l'on en croit cet Auteur, des cerises qui n'auront point de noyaux. Si un cerisier vient à pourrir à cause de l'humidité qu'il renfermera dans son tronc, on y fera un trou par lequel elle puisse s'écouler. S'il est molesté par les fourmis, il faudra verser dessus du jus de pourpier coupé avec moitié vinaigre, ou en frotter le tronc avec de la lie de vin dans le temps qu'il sera en fleurs. S'il se trouve accablé par la chaleur de la canicule, on fera verser sur ses racines après le coucher du Soleil trois *sextarii* d'eau, dont chacun sera puisé dans une fontaine différente, en évitant de lui administrer ce remede quand la Lune paroîtra, ou bien on entortillera son tronc avec de la jusquiame tordue en forme de couronne, ou enfin on étendra à son pied un lit de la même herbe. Il n'y a pas d'autre façon de conserver les cerises, que de les faire sécher au Soleil jusqu'à ce qu'elles soient ridées. Il y a des personnes qui plantent au mois d'Octobre les pommiers dans

les contrées chaudes & feches, qui mettent en terre dans des pépinieres vers les Calendes (3) de Novembre les coins, ainfi que les cormes ou les amandes, & qui y fement de la graine de pin. Il faut confire les fruits ce mois-ci & les conferver à mefure qu'ils mûriront, de la maniere que l'on trouvera expliquée fous les titres qui concernent chacun d'eux.

CHAPITRE XIII.

On châtrera auffi les ruches ce mois-ci de la façon que nous avons donnée (1). Il faut cependant faire attention à la quantité de miel qui s'y trouvera, afin de n'en pas laiffer dans le cas où il y en aura abondamment, d'en laiffer la moitié pour fubvenir à la difette de l'hiver dans le cas où il n'y en aura qu'une quantité médiocre, & de n'en point ôter du tout dans le cas où les alvéoles paroîtront en manquer abfolument. Au furplus nous avons déja donné plus haut (1) la façon de faire le miel ainfi que celle de faire la cire.

---

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(1) Voy. le Chap. VII. du Liv. VII.

CHAPITRE XIV.

POUR ne rien omettre de ce que j'ai trouvé dans les livres que j'ai lus, je vais faire connoître les pratiques controuvées par les Grecs par rapport à la façon de frelatter le vin. Voici les distinctions qu'ils établissent entre les différentes especes de vins, & les divers effets qu'ils prétendent en résulter. Ils soutiennent qu'un vin doux est lourd; qu'un vin blanc & tant soit peu salé est bon pour la vessie ; qu'un vin qui flatte par sa couleur de saffran est digestif; qu'un vin blanc & astringent est propre aux estomacs relâchés ; que le vin d'outremer rend pâle & diminue la masse du sang : que le raisin noir donne du vin fort, que le raisin rouge en donne d'agréable au goût, & que le raisin blanc en donne communément de médiocre. Il y a des peuples Grecs qui, pour frelatter le vin, y ajoutent du mout cuit jusqu'à diminution de moitié ou des deux tiers. D'autres (1) ordonnent de puiser un an d'avance, dans un endroit où la mer soit pure & calme, de l'eau propre, pour la mettre en réserve, & ils prétendent que la nature de cette

(1) Tels étoient les habitans de l'Isle de Coos. Voy. Pline 14, 8, & Caton Chap. CV. de son Econ. rur.

eau eſt telle, que ce temps ſuffit pour lui faire perdre ſon goût ſalé ou ſon amertume & ſon odeur, de façon qu'elle s'adoucit en vieilliſſant. En conſéquence ils en mêlent une quatre-vingtieme partie avec le mout, en y joignant une cinquantieme partie de gyp, après quoi ils remuent fortement ce mêlange au bout de trois jours, & garantiſſent que cette opération fait gagner au vin non-ſeulement de l'âge, mais encore une couleur brillante. Au ſurplus, il faut remuer le vin & le ſoigner tous les neuf jours, ou pour le plus tard tous les onze jours, parce qu'en y regardant ſouvent on ſera en état de juger s'il faut le vendre ou le garder. Il y en a qui jettent dans une futaille trois *unciæ* de reſine ſeche broyée, & qui la remuent enſuite avec ſoin; ceux-ci veulent perſuader qu'on peut donner aux vins une vertu diurétique en ſuivant cette méthode. Voici la maniere dont ils ont ordonné de ſoigner le mout quand les pluies fréquentes l'ont trop délayé, défaut dont on pourra s'aſſurer en le goûtant. Ils ordonnent de le faire cuire en entier, juſqu'à ce qu'il y en ait une vingtieme partie de conſommée : ils prétendent même qu'il ſera encore mieux d'y ajouter une centieme partie de gyp. Mais les Lacédémoniens le font cuire juſqu'à diminution d'un cinquieme, & ne le boivent que lorſqu'il eſt à ſa quatrieme feuille. Pour rendre agréable au goût un vin dur, ils preſcrivent de mettre dans un petit vaſe de vin deux

cyathi de fleur de farine d'orge paitrie avec du vin, & de l'y laiſſer l'eſpace d'une heure. Il y a des perſonnes qui y mêlent de la lie de vin doux. D'autres y ajoutent un peu de régliſſe ſeche, & ne boivent le vin qu'après l'y avoir fait incorporer en remuant longtemps les vaſes. Ils diſent auſſi que, lorſqu'on jette dans un tonneau des baies ſeches de myrthe ſauvage cueillies ſur des montagnes, après les avoir pilées, le vin contracte une excellente odeur en peu de jours, pour peu qu'on le laiſſe repoſer pendant dix jours, & qu'on le paſſe avant de le boire. On amaſſera auſſi des fleurs de vignes mariées à des arbres, que l'on fera ſécher à l'ombre, & après les avoir bien pilées & criblées on les conſervera dans un vaſe propre, pour en mettre, quand on le jugera à propos, la valeur de la meſure appellée par les Syriens *chœnica* (2) ſur trois tonneaux de vin : on bouchera

(2) Palladius ſemble prétendre que ce mot eſt Syrien, quoiqu'il ſoit purement Grec. La χοῖνιξ étoit en effet chez les Grecs une meſure tant pour les ſolides que pour les liquides, qui équivaloit, ſuivant le ſentiment de la plupart des Auteurs, à la huitieme partie du *modius* & au double du *ſextarius*. C'eſt ce qui fait qu'on donnoit le nom de *chœnica* à la portion de nourriture que chaque eſclave recevoit par jour chez les Romains, parce que cette portion étoit de quatre *modii* par mois, ce qui revenoit à peu près à un huitieme de *modius*. Il paroît cependant qu'il y avoit des *chœnicæ* de différente contenance, puiſqu'il ſe trouve d'anciens Auteurs qui prétendent que cette meſure contenoit trois *cotylæ*,

ensuite ces tonneaux, & on ne les ouvrira que le sixieme ou le septieme jour d'après pour son usage. On prétend que l'on peut rendre du vin agréable à boire, en plongeant dans ce vin une quantité suffisante de fenouil ou de sarriette, & en l'agitant, ou en mettant dans un vase deux amandes de pignons grillées & enveloppées dans un linge, pourvu que l'on bouche ensuite le vase, & que l'on ne boive ce vin qu'au bout de cinq jours. On prétend encore que l'on peut donner à du vin nouveau la qualité des vins vieux, en concassant & en broyant ensemble telle quantité que l'on jugera suffisante d'amandes ameres, d'absynthe, de gomme de prunelier portant fruit & de fenu-Grec, pour en mettre dans ce vin la valeur d'un *cyathus* par amphore, & que c'est le moyen d'en faire de grand vin. Mais si l'on craint que ce vin n'ait quelque vice, on mêlera du miel dans cette composition avec de l'aloës, de la myrrhe & de la lie d'huile de saffran, le tout broyé par parties égales & réduit en poudre, pour en mettre la valeur d'un *cyathus* par amphore de vin que l'on voudra frelatter. Quand on veut de même que du vin de l'année paroisse vieux, on broye & l'on crible une *uncia* de mélilot, trois tant de réglisse que de nard Celtique, & deux d'aloës hepatica, & l'on met six *cochlearia* de cette

équivalentes à un *sextarius* & demi, & d'autres qui veulent qu'elle contînt jusqu'à quatre *sextarii*.

composition sur cinquante *sextarii* de vin renfermé dans un vase que l'on expose à la fumée. On assure qu'on peut faire changer du vin rouge de couleur en jettant dans ce vin de la farine de fèves, ou en versant dans une *lagœna* pleine de vin rouge trois blancs d'œufs & en le remuant long-temps, & que par ce moyen ce vin se trouvera blanc le lendemain. Si on jettoit dans ce vin de la farine de pois d'Afrique, il pourroit changer de couleur dans le jour même. On dit aussi que telle est la nature des vignes, que si l'on réduit en cendres des seps qui produisent du raisin blanc ou de ceux qui en produisent de rouge, & qu'on mette cette cendre dans le vin, il prendra la couleur du raisin de la vigne qui aura donné cette cendre, de façon qu'il deviendra rouge avec la cendre de la vigne qui porte du raisin rouge, & blanc avec celle de la vigne qui en porte de blanc, pourvu qu'on ait l'attention de mettre sur une futaille de dix amphores de contenance, la valeur d'un *modius* de cendre de sarment brûlé, & qu'après avoir laissé cette cendre pendant trois jours dans le vin on le tienne couvert & bouché : en effet on le trouvera au bout de quarante jours blanc ou rouge, selon la couleur qu'on aura jugé à propos de lui donner. On assure encore que l'on peut donner de la force à du vin foible en suivant la méthode que voici : on y mettra soit des feuilles, soit des racines ou de jeunes tiges d'*althœa*, c'est-à-dire, de guimauve ordinaire,

après les avoir fait bouillir; on y pourra encore mettre du gyp, ou deux *cotulæ* de pois chiches, ou trois noix de cyprès, ou une poignée de feuilles de buis, ou de la graine d'ache de marais, ou de la cendre de sarmens que l'on aura brûlés à la plus légere flamme, après les avoir dépouillés de leurs parties ligneuses, pour ne leur laisser que les parties les moins solides. On assure aussi qu'un vin amer deviendra clair & excellent en un jour, lorsqu'on aura broyé ensemble dans une petite quantité de vin dix grains de poivre & vingt pistaches, pour les mettre dans six *sextarii* de ce vin. En effet, si après avoir remué long-temps ce mêlange, on le laisse reposer, & qu'on passe ensuite le vin, on pourra le boire sur le champ. Il en est de même de ce qu'on dit que lorsqu'il y a de la lie dans du vin, on ne tardera pas à l'éclaircir, pour peu que l'on mette sept pignons sur un *sextarius* de vin, & qu'on le remue long-temps : en effet, dès qu'on l'aura laissé reposer quelque temps, il deviendra clair & sera potable après avoir été passé. On dit encore (& l'on prétend même que c'est un secret qui a été montré aux habitans de la Crete par l'oracle d'Apollon (3),

(3) C'est le Dieu dont nous avons déja parlé sous le nom de Phœbus (Voy. la Note 23 du Liv. X. de l'Economie rurale de Columelle). On regardoit ce Dieu, qui étoit fils de Jupiter & de Latone, comme l'Auteur de la Poésie & des Beaux-Arts, & l'inventeur de la Médecine & de la Science de la Divination.

Pythien

Pythien (4)), que le vin deviendra blanc & qu'il contractera un goût de vin vieux, si l'on y jette les drogues suivantes, après les avoir broyées ensemble & les avoir réduites en poudre très-fine, en les secouant à l'aide d'un crible : ces drogues sont quatre *unciæ* tant de jonc odorant que d'aloës hepatica ; une tant d'excellent mastic que de casse & de poivre ; une *semuncia* de spica nard & une *uncia* tant d'excellente myrrhe que d'encens mâle qui ne soit pas rance : ces drogues mises dans le mout, on le fera bouillir, & après qu'il aura bouilli, on l'écumera & l'on jettera de côté tous les pepins de raisin qu'il aura renvoyés à sa superficie en bouillonnant. Ensuite on mettra sur dix amphores de vin trois *sextarii* Italiques (5) de gyp broyé & criblé, après avoir cependant transvasé la quatrieme partie du vin que l'on voudra frelatter, de façon que l'on n'ajoutera ce gyp que dans le vin qui restera, après quoi on agitera fortement la futaille, pendant deux jours, avec un roseau verd & garni de ses racines. Le troisieme jour on fera couler bien doucement dans dix amphores de vin la valeur de quatre *cochlearia* de la

(4) C'étoit un des surnoms d'Apollon qui lui avoit été donné, parce qu'il avoit tué à coups de fleches, dans son enfance, le serpent Python.

(5) Les mesures de l'Italie, comme nous avons déja eu occasion de le remarquer, n'étoient pas de la même contenance que celles de Rome, quoiqu'elles portassent le même nom.

poudre dont nous venons de parler, & l'on remettra par-dessus la quatrieme partie de ce vin, qui avoit été transvasée, comme nous l'avons dit ci-dessus, pour remplir la futaille que l'on aura soin de remuer encore longtemps, afin que toute la masse du mout soit impregnée de la vertu de ces drogues. Ensuite on couvrira la futaille & on la bouchera, en y laissant néanmoins une petite ouverture qui servira à donner de l'air au vin pendant qu'il bouillira. Enfin, au bout de quarante jours, on bouchera cette ouverture, après quoi on pourra goûter ce vin quand on le jugera à propos. Une chose qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est d'avoir l'attention que toutes les fois que le vin aura besoin d'être remué, il le soit par un enfant impubere ou par une personne assez chaste. Il ne faudra pas non plus couvrir l'enduit avec lequel on aura bouché une futaille avec du gyp, mais avec de la cendre de sarmens. On donne encore une méthode pour faire du vin, qui préservera des maladies contagieuses, & qui sera bon pour l'estomac : cette méthode consiste à mettre dans une *metreta* d'excellent mout, avant qu'il bouille, huit *unciæ* d'absynthe broyée que l'on enveloppe dans un linge; on fait ensuite retirer cette absynthe du vin au bout de quarante jours, & on le transvase dans de petites *lagœnæ* pour le boire. Ceux qui sont dans l'usage de frelatter le vin avec du gyp, le font à présent, lorsque le mout écume & qu'il a jetté son premier bouil-

lon. Au reſte, quand le vin eſt naturellement trop doux, & que ſon goût tient de celui de l'eau, il ſuffit d'y mettre deux *ſextarii* de gyp ſur cent *congii* de vin. Mais, quand il eſt naturellement plus ferme, on peut ſe contenter de la moitié de cette doſe pour pareille meſure de vin.

CHAPITRE XV.

ON fera à préſent du vin roſat ſans roſes de la maniere ſuivante. On deſcend dans un vaſe de mout, avant qu'il commence à bouillir, des feuilles de citronier vertes enfermées dans un panier de palmier, puis on bouche le vaſe, &, après y avoir ajouté du miel au bout de quarante jours, on s'en ſert en guiſe de vin roſat, quand on le juge à propos.

CHAPITRE XVI.

ON fait ce mois-ci des vins avec tous les fruits dont nous avons parlé en leur lieu.



CHAPITRE XVII.

Composition du vin miellé. On prend la quantité que l'on juge à propos de mout qui ait été exprimé d'un raiſin produit par de grandes & belles vignes, vingt jours après qu'il aura été tiré de la cuve, & l'on y mêle un cinquieme de miel excellent & non écumé, après l'avoir fortement broyé juſqu'à ce qu'il ſoit blanchi, puis on l'agite fortement avec un roſeau garni de ſes racines. Au ſurplus, on l'agitera de la maniere que nous preſcrivons pendant quarante jours de ſuite, ou, ce qui vaut encore mieux, pendant cinquante jours; de façon que, dans le temps qu'on l'agite, il ſoit couvert d'un linge propre, à travers lequel il puiſſe prendre l'air quand il viendra à bouillir. Au bout des cinquante jours on enlevera avec la main, après l'avoir lavée, toutes les immondices qui nâgeront ſur ce vin, puis on le mettra dans un vaſe que l'on bouchera bien avec du gyp, & il ſe conſervera très-vieux. Il ſera cependant mieux de le ſurvuider au Printemps ſuivant dans de plus petits vaſes poiſſés, que l'on couvrira après les avoir bien bouchés avec du gyp, afin de les ſerrer ſoit dans un caveau ſous terre qui ſoit frais, ſoit dans du ſable de riviere, ou de les enfoncer en partie ſous terre au fond d'une riviere. Ce vin ne ſe gâtera jamais, à telle vieilleſſe qu'il parvienne, pourvu qu'il ait été fait avec ſoin.

CHAPITRE XVIII.

ON fera à préfent le *defrutum* (1), le *carænum* (1) & la *ſapa* (1). Comme ces vins fe font également tous avec du mout, ce n'eſt que la maniere différente de les faire qui les fait changer de vertus ainfi que de noms. Par conféquent le *defrutum* (1), qui tire fon nom du mot *defervere* (2), eſt cenfé fait, lorfque le mout a été fortement écumé jufqu'à ce qu'il foit épaiffi, le *carænum* (1), lorfqu'il eſt réduit aux deux tiers, & la *ſapa* (1), lorfqu'elle eſt réduite à un tiers. Ce dernier vin cuit fera cependant meilleur quand on l'aura fait cuire avec des coings, & qu'on allumera le feu fur lequel il cuira avec du bois de figuier.

CHAPITRE XIX.

ON fera à préfent, avant la vendange, le vin de raifin féché au Soleil, que l'Afrique entiere

(1) Ce font tous vins cuits, les uns d'une façon, les autres d'une autre. Voy. la Note 8 du Chap. VII. de l'Economie rurale de Caton, & les Chapitres XX & XXI de celle de Columelle.

(2) Qui veut dire, *bouillir.*

eſt dans l'uſage de faire gras & agréable, & qui préſerve des vents, lorſqu'on s'en ſert, en guiſe de miel, pour faire du vin épicé. On cueillera donc une très-grande quatité de grappes de raiſin que l'on fera ſécher au Soleil, & après les avoir renfermées dans de petits paniers de jonc, dont le tiſſu ſoit tant ſoit peu clair, on commencera par les fouetter vigoureuſement avec des verges. Enſuite, lorſque la maſſe entiere des grappes aura été diviſée par la violence des coups qu'on lui aura portés, on mettra le panier ſous le preſſoir, & on preſſurera ce raiſin, de ſorte que tout ce qu'il rendra de vin ſera du vin de raiſin ſéché au Soleil, que l'on renfermera dans un petit vaſe pour le conſerver comme du miel.

CHAPITRE XX.

MANIERE de faire le cotignac. Après avoir pelé des coings mûrs, on les coupe en petits morceaux très-minces, en jettant de côté les parties dures qui ſe trouvent dans l'intérieur de ce fruit: enſuite on les fait bouillir dans du miel, juſqu'à ce que cette compoſition ſoit réduite à moitié, en les ſaupoudrant de poivre fin, pendant qu'ils cuiſent. Autre maniere: on mêle enſemble deux *ſextarii* de jus de coings, un & demi de vinaigre & deux de miel, puis on fait bouillir tout ce mêlange juſqu'à ce qu'il devienne auſſi gras que

du miel pur, après quoi on y fait mêler deux *unciæ* de poivre broyé & de gingembre.

CHAPITRE XXI.

MANIERE de conserver du levain pour faire des gâteaux au vin doux. On fait une pâte avec du froment nouveau bien épluché, que l'on fait arroser avec du mout de premiere serre, en mettant une *lagœna* de mout sur un *modius* de farine : ensuite on fait sécher cette pâte au Soleil, après quoi on l'arrose encore de la même façon, & on la fait sécher de même. Quand on a répété cette opération jusqu'à trois fois, on fait avec cette pâte de très-petits pains semblables à des gâteaux au vin doux, &, après les avoir fait sécher au Soleil, on les serre dans des vases de terre cuite propres que l'on enduit de plâtre. On s'en sert au lieu de levain dans la saison où l'on veut faire des gâteaux au vin doux.

CHAPITRE XXII.

MANIERE de faire du raisin sec à la façon des Grecs. On tordra sur le sep même les grappes du raisin qui paroîtra le meilleur, le plus doux & le plus transparent, & on les y laissera sécher d'el-

les-même ; enſuite, lorſqu'on les aura cueillies ; on les ſuſpendra à l'ombre ; puis on les attachera pluſieurs enſemble pour les mettre dans des vaſes, où on les poſera ſur des pampres frais & ſecs, & où on les foulera avec la main : quand les vaſes ſeront pleins, on recouvrira encore le raiſin de pampres qui ne ſoient pas moins frais que les premiers, puis on couvrira ces vaſes, & on les mettra dans un lieu frais & ſec, que la fumée n'infecte point de ſon odeur.

CHAPITRE XXIII.

(1) LE mois d'Octobre reſſemble à celui de Mars par la longueur des Ombres.

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-cinq pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne quinze.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne douze.

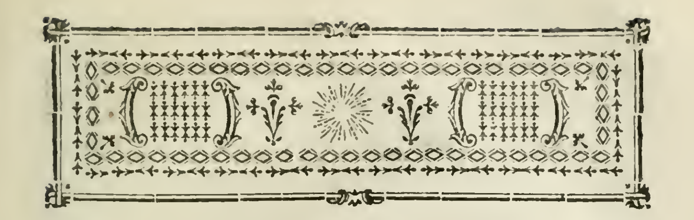
A la quatrieme & à la huitieme, il en donne huit.

A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne ſix.

A la ſixieme, il en donne cinq.

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

Fin du onzieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE DOUZIEME.

NOVEMBRE.

CHAPITRE PREMIER.

On seme au mois de Novembre le froment & le bled : c'est même le véritable temps des semailles & l'ensemencement le plus solemnel. Il faut cinq *modii*, tant de l'un que de l'autre grain, pour ensemencer un *jugerum*. Il sera également temps à présent de semer l'orge. On seme les fêves au

commencement de ce mois-ci : elles demandent un terrein qui ſoit très-gras ou fumé, ou une vallée qui ſoit fertiliſée par le ſuc qui y tombera des hauteurs voiſines. On commence par les jetter ſur terre, enſuite on donne un premier labour à la terre, après quoi on la pare en ſillons. Il faut les herſer ſans ménagement, afin qu'elles puiſſent être couvertes de terre le plus que faire ſe pourra. Il y a des perſonnes qui prétendent que lorſqu'on ſeme des fêves dans les terreins froids, il ne faut pas en briſer les mottes de terre, afin que les germes de ces ſemences, puiſſent être protégées contre le froid, en ſe tenant à l'abri ſous ces mottes pendant les gelées. Si les ſemailles de cette nature de grains font peu de tort à la terre, au moins ne la fertiliſent-elles point, comme le veut l'opinion commune. Auſſi Columelle (1) prétend-t-il qu'une terre qui ſera reſtée en jachere l'année précédente, ſera plus convenable au bled que celle dont on aura récolté une moiſſon de fêves. Il faut ſix *modii* de fêves par *jugerum* quand la terre eſt graſſe, & une plus grande quantité quand elle eſt médiocre. Elles réuſſiſſent très-bien dans un terrein compact. Elles ne tolerent pas les terreins maigres & nébuleux. Il faut ſur-tout avoir ſoin de les ſemer au quinzieme jour de la Lune, pourvu que cette planette ne ſoit pas encore frappée des rayons du

(1) Voy. le Ch. X. du LIV. II. de l'Econ. rur. de Colum.

Soleil (2). C'eſt pour cela que quelques perſonnes prétendent qu'il vaut mieux choiſir à cet effet le quatorzieme jour de la Lune. Les Grecs aſſurent qu'il ne croîtra point d'herbes nuiſibles aux fêves, lorſque celles-ci auront été trempées dans du ſang de chapon avant d'être ſemées ; qu'elles pouſſeront plutôt quand on les aura fait macérer dans l'eau un jour avant de les ſemer ; & qu'enfin, ſi on les arroſe d'eau nitrée, elles cuiront aiſément. On fait à préſent les premiers enſemencemens de lentilles de la maniere qui a été donnée au mois de Février (3). On pourra auſſi ſemer de la graine de lin dans tout le courant de celui-ci.

CHAPITRE II.

C'EST ſur-tout au commencement de ce mois-ci que l'on peut former de nouveaux prés de la façon qui a déja été expliquée (1). Il faudra auſſi planter des vignes pendant tout ce mois-ci dans les terreins chauds & ſecs ou expoſés au Soleil.

(2) Cette périphraſe déſigne le temps où la Lune eſt pleine, parce que, lorſque la Lune eſt pleine, on la voit encore ſur l'horiſon dans le temps que le Soleil ſe leve : elle eſt par conſéquent frappée alors de ſes rayons.

(3) Voy. le Chap. IV. du Liv. III.

(1) Voy. le Chap. X. du Liv. X.

Il ſera encore à propos de les provigner à préſent, comme de bêcher la terre au pied des jeunes ſeps, & de les recouvrir de terre ainſi que les plans d'arbres dans les pays froids, tant à préſent qu'avant les Ides (2). On ſévrera à préſent les marcottes des ſeps, c'eſt-à-dire, la partie arquée des provins, ce qu'on ne doit faire que trois ans après qu'ils auront été couchés en terre.

CHAPITRE III.

C'EST à préſent & dans les temps poſtérieurs à celui-ci qu'on déchauſſera, pour les raſſaſier de fumier, les vieilles vignes attachées à des jougs, ou ſoutenues ſur des treilles, quand leur tronc ſera robuſte & ſain; qu'on les taillera de près en les rognant avec le tranchant d'un fer aigu à la diſtance de trois ou quatre pieds de terre, dans la partie où leur écorce ſera la plus verte, en les excitant à venir par des fouilles fréquentes, parce qu'il ſortira d'ordinaire un germe de cette plaie, ainſi que l'aſſure Columelle (1), & qu'à l'approche du Printemps elles jetteront du bois qui pourra ſervir à réparer les vieux ſeps.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(1) Voy. le Chap. XXII. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. IV.

CHAPITRE IV.

ON fait à préſent la taille d'Automne tant des vignes que des arbres, ſur-tout dans les provinces où la douceur de la température de l'air invite à le faire. On taille auſſi les plans d'oliviers & on récolte les olives dont on doit faire la premiere huile, lorſqu'elles commencent à tourner. En effet, quand elles ſont abſolument noires, elles perdent du côté de la qualité, quoique l'abondance de l'huile qu'elles rendent dédommage de cette perte. La taille des oliviers ainſi que celle des autres arbres ſera fructueuſe, pourvu que la méthode du pays n'y ſoit pas contraire, lorſqu'on en coupera les cimes, & qu'on leur fera jetter des rameaux qui s'étendront ſur les côtés de l'arbre, leſquels côtés ſeront eux-mêmes inclinés vers la terre (1). Si l'on habite au contraire un pays qui ne ſoit ni fréquenté, ni cultivé, il faudra d'abord faire enſorte que le tronc de l'arbre ſoit entiérement dépouillé de ſes

(1) Notre Auteur veut par conſéquent que les arbres donnent plutôt ſur la largeur que ſur la hauteur, afin que leurs fruits préſentent un coup-d'œil plus agréable, & qu'ils ſoient plus aiſés à cueillir, avantages qu'ont auſſi introduits chez nous la mode des arbres nains.

branches par en bas, & qu'il s'éleve plus haut que la ſtature des animaux, de façon que ceux-ci ne puiſſent point lui nuire, & qu'on n'ait à ſoigner que des arbres qui ſoient déja à l'abri de toute injure par leur ſeule élévation.

CHAPITRE V.

ON forme auſſi à préſent des plans d'oliviers dans les terreins chauds & dans les contrées ſeches, de la maniere qui a été détaillée au mois de Février (1). Ces arbres aiment à être plantés dans les lieux élevés, pour être à l'abri de l'humidité, de même qu'ils ſe plaiſent à être ratiſſés aſſiduement, à être engraiſſés avec un fumier abondant & à être doucement agités par des vents qui les fertiliſent. On appliquera auſſi ce mois-ci aux oliviers ſtériles les remedes que nous avons preſcrits ci-deſſus (2). Rien n'empêche de faire à préſent des paniers, des pieus & des échalas. C'eſt auſſi maintenant le temps propre à faire l'huile de laurier dans les climats tempérés.

(1) Voy. le Chap. XVIII. du Liv. III.
(2) Voy. le Chap. VIII. du Liv. IV.

CHAPITRE VI.

IL eſt à propos de ſemer l'ail ce mois-ci ainſi que l'oignon de Cypre, principalement dans des terres blanches, bêchées & labourées, pourvu qu'elles ne ſoient pas fumées. On tracera donc ſur des planches des ſillons, dans la partie la plus élevée deſquels on mettra ces ſemences, en les ſéparant de quatre doigts l'une de l'autre, & ſans les enfoncer trop en terre. On les ſarclera ſouvent, afin qu'elles croiſſent davantage. Si on veut que l'ail donne une forte tête, on le foulera aux pieds quand ſa tige commencera à monter, & dès-lors la ſeve rebrouſſera chemin pour regagner les gouſſes de cette plante. On prétend que l'ail ſera ſans mauvaiſe odeur quand on l'aura ſemé dans le temps que la Lune ſera cachée ſous terre, pourvu qu'on le cueille dans le même temps. On le conſervera ſoit en l'enſeveliſſant dans de la paille, ſoit en le ſuſpendant à la fumée. On peut auſſi ſemer à préſent la ciboule, de même qu'on peut planter des pieds d'artichauts, & ſemer le grand raifort & l'origan.



CHAPITRE VII.

ON choisira ce mois-ci dans les pays chauds, & le mois de Janvier dans les autres, pour mettre en terre des noyaux de pêches dans des planches façonnées au *pastinum* (1), en les éloignant de deux pieds l'un de l'autre, afin que, lorsque les plantes qu'ils donneront auront pris quelque croissance, elles puissent être transférées. Mais on aura soin d'en tourner la pointe par en bas, lorsqu'on les mettra en terre, & de ne pas les y enfoncer à plus de deux ou trois doigts de profondeur. Il y a des personnes qui commencent par faire sécher les noyaux quelques jours avant de les mettre en terre, après quoi elles les gardent dans des paniers qu'elles remplissent d'une terre bien pulvérisée mêlée de cendre. Pour moi, j'en ai souvent gardé, sans aucune précaution, jusqu'au temps où je les ai mis en terre. Les pêchers réussissent, à la vérité, dans tel endroit qu'ils soient plantés, mais ils valent mieux tant du côté du fruit & des feuilles que du côté de la durée, quand ils ont en partage un climat chaud, & un sol sablonneux & humide, au lieu qu'ils périssent dans les pays froids, sur-tout lorsque ces pays sont sujets

(1) Voy. la Note 5 du Chap. VI, Liv. I.

aux vents, à moins qu'on ne mette quelque corps étranger devant eux pour les abriter. Tant que les germes de ces arbres s.ront tendres, on les débarrassera souvent des herbes qui croîtront à leurs pieds en les bêchant. On pourra très-bien les transférer en pieds dans une petite fosse, quand ils auront deux ans. Il ne faut pas alors les éloigner beaucoup les uns des autres, afin qu'ils se protegent mutuellement contre l'ardeur du Soleil. On les déchaussera pendant l'Automne, & on les fumera avec leurs propres feuilles. Il faut tailler le pêcher en Automne, mais on n'en retranchera que les baguettes qui seront seches & pourries, parce que, si on lui coupoit quelque partie verte, il se dessécheroit. Quand cet arbre sera malade, on l'arrosera avec de la lie de vieux vin coupée avec de l'eau. Les Grecs assurent qu'il viendra des pêches sur lesquelles on remarquera des caracteres gravés, lorsqu'on aura couvert de terre des noyaux de pêches, & que sept jours après, quand ils auront commencé à s'entr'ouvrir, on les aura ouverts pour en ôter l'aman.e & écrire telle chose qu'on aura jugé à propos avec du cinnabre, pourvu qu'avant de remettre ces amandes en terre, on les ait recouvertes de leur bois en l'attachant de façon qu'il ne puisse pas se séparer. Les différentes especes de pêches sont les pêches fermes, les précoces de Perse, & celles d'Arménie. Si l'ardeur du Soleil vient à dessécher un pêcher, on entassera souvent de la terre auprès

de ſon tronc, on l'arroſera le ſoir pour le ſoulager, & on mettra devant quelques ombrages, pour le protéger. Il eſt encore bon de ſuſpendre à ſes branches une peau de ſerpent. Pour préſerver un pêcher de la bruine, il faut lui donner à préſent du fumier, ou de la lie de vin coupée avec de l'eau, ou du bouillon de fêves qui vaut encore mieux. Si un pêcher eſt moleſté par les vers, on les fera mourir ſoit avec de la cendre détrempée de lie d'huile, ſoit avec de l'urine de bœuf coupée avec un tiers de vinaigre. Si le fruit de cet arbre eſt ſujet à tomber, on enfoncera un coin de lentiſque ou de térébinthe, ſoit dans ſa racine qu'on découvrira à cet effet, ſoit dans ſon tronc, à moins qu'on n'aime mieux percer l'arbre par le milieu, pour y enfoncer enſuite un pieu de ſaule (2). Si l'arbre donne des fruits qui ſoient ridés ou pourris, on en coupera l'écorce vers le bas du tronc, &, après qu'il en ſera ſorti une certaine quantité d'humidité, on recouvrira la plaie avec de l'argille ou avec un lut dans lequel il entrera de la paille. Un pêcher donnera de gros fruits ſi on l'arroſe, dans le temps qu'il ſera en fleurs, pendant trois jours, avec trois *ſextarii* de lait de chevres. Quand un pêcher eſt vicieux, il eſt bon d'y attacher du genêt d'Eſpagne, ou d'en ſuſpendre à ſes branches. On greffera le pêcher au mois de Janvier ou de Février dans les pays froids, & au

(2) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.

mois de Novembre dans les pays chauds : on le greffera particuliérement auprès de terre, & l'on emploiera en greffes les ſcions les plus forts qui ſeront pouſſés au pied de l'arbre, parce que ſes cimes ne prendroient point, ou que ſi elles prenoient, elles ne pourroient pas durer long-temps. On le greffera ſur lui-même, ſur l'amandier & ſur le prunier : mais les pêchers d'Arménie ainſi que les précoces prennent mieux ſur les pruniers, de même que ceux qui donnent des pêches fermes prennent mieux ſur les amandiers, & y parviennent à un âge avancé. On peut greffer en écuſſon le pêcher au mois d'Avril ou de Mai dans les pays chauds ; on le greffe de cette maniere en Italie à la fin de l'un & l'autre de ces mois, ou au mois de Juin ; c'eſt ce qu'on appelle *emplaſtrare* ; cette greffe ſe fait ſur le tronc même que l'on a ſoin de couper auparavant par en-haut, & auquel on applique pluſieurs boutons, ſuivant la méthode que nous avons donnée (3). Cet arbre donne des fruits rouges quand il a été greffé en fente ſur le platane. On conſerve les pêches fermes en les faiſant confire dans de la ſaumure & de l'oxymel, ou en les faiſant ſécher au Soleil comme des figues après en avoir ôté les noyaux, & en les ſuſpendant. J'ai encore vû confire dans du miel des pêches fermes dont on avoit ôté les noyaux, & elles avoient un goût agréable.

---

(3) Voy. le Chap. V. du Liv. VII.

On les conserve encore fort bien en faisant dégoutter sur leur nombril une goutte de poix chaude pour le boucher, & en les faisant ensuite nager dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, dont on remplit un vase que l'on scelle bien. On croit que le pin est utile à toutes les semences qui sont sous son ombre. On seme les pignons au mois d'Octobre ou de Novembre dans les contrées chaudes & seches, & au mois de Février ou de Mars dans celles qui sont froides & humides. Cet arbre aime les terreins maigres & souvent ceux qui sont voisins de la mer : on en trouve de plus vastes & de plus hauts au milieu des montagnes & des rochers qu'en aucun autre endroit : ses accroissemens sont plus gais dans les lieux sujets aux vents & à l'humidité. Mais en tel endroit qu'on veuille le planter, soit sur des montagnes, soit par-tout ailleurs, on lui destinera des terres qui ne puissent pas convenir à d'autres arbres. Ainsi, après avoir labouré ces terreins avec attention, on les nettoiera, & l'on y semera les pignons comme du bled, en prenant le soin de les recouvrir de terre avec un léger sarcloir, parce qu'ils ne doivent pas être enfoncés en terre à plus d'un *palmus* de profondeur. Quand cet arbre est jeune, il faut le garantir des bestiaux, de peur qu'ils ne le foulent aux pieds dans le temps qu'il est encore foible. Il profitera très-bien quand on aura trempé les pignons dans de l'eau trois jours avant de les semer. Quelques personnes pré-

tendent que le fruit de cet arbre s'adoucit quand il a été transféré, mais voici les ſoins qu'elles prennent pour le transférer : elles commencent par enfoncer dans de petits verres remplis de terre & de fumier une grande quantité de pignons, &, lorſque ces pignons ſont venus, elles ne conſervent que le plus fort d'entre eux, & retirent tous les autres; quand celui-ci a pris un accroiſſement convenable, elles le transferent en pied à l'âge de trois ans, ſans le retirer du verre, qu'elles briſent enſuite pour donner aux racines la liberté de s'étendre dans la foſſe où l'arbriſſeau eſt planté : elles mêlent d'ailleurs avec la terre de cette foſſe, du crotin de cavale, en faiſant des couches tant de terre que de crotin qui s'élevent alternativement les unes ſur les autres. Il faut cependant avoir ſoin que la racine de cet arbre qui eſt unique, & dont la direction eſt droite, puiſſe être transférée ſaine & entiere d'une extrémité à l'autre. La taille avance ſi fort les jeunes pins (ainſi que je l'ai éprouvé moi-même) que lorſqu'ils ont été taillés, ils croiſſent du double de ce qu'on auroit pû eſpérer. On peut auſſi laiſſer les pignons ſur l'arbre juſqu'à préſent pour les cueillir plus mûrs, quoiqu'il faille néanmoins les cueillir avant qu'ils s'ouvrent. Les amandes ne s'en peuvent pas conſerver à moins qu'elles ne ſoient pelées. Cependant il y a des perſonnes qui aſſurent qu'on peut les garder, en les mettant avec leurs coques dans des vaſes de terre cuite propres & remplis de terre. Si l'on

plante en Automne des noyaux de prunes, il faudra les enfouir à la profondeur de deux *palmi* au mois de Novembre dans un terrein qui ſoit diſſous & labouré. On les met auſſi en terre au mois de Février. Mais il faut alors les faire tremper pendant trois jours dans de l'eau de leſſive pour les contraindre de germer promptement. On plante encore les pruniers en rejettons tirés du tronc de l'arbre à la fin du mois de Janvier ou vers les Ides (4) de Février, en enduiſant de fumier les racines de ces rejettons. Ils ſe plaiſent dans un terrein fertile & humide : ils réuſſiſſent mieux ſous un climat chaud, quoiqu'ils puiſſent ſupporter les climats froids. Si on les aide avec du fumier dans les terreins pierreux & pleins de gravier, où ils n'auroient, ſans ſecours, que des fruits ſujets à tomber & à être piqués des vers, ils ſe corrigeront de ce vice. Il faudra arracher les rejettons qui ſortent de leurs racines à l'exception des plus droits, que l'on conſervera pour les planter. Lorſqu'un prunier eſt languiſſant, il faut répandre ſur ſes racines de la lie d'huile coupée avec moitié eau, ou de l'urine de bœuf pure, ou de vieille urine humaine coupée avec deux tiers d'eau, ou enfin des cendres priſes au four & ſurtout des cendres de ſarment. Si ſes fruits ſont ſujets à tomber, on enfoncera dans ſa racine, que

(4) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

l'on percera à cet effet avec une tarriere, une cheville de bois d'olivier ſauvage (2). En le frottant avec de la terre rouge & de la poix liquide, on fera mourir les vers & les fourmis qui le tourmenteront, pourvu qu'on l'en frotte avec ménagement, pour ne lui point faire tort, autrement l'effet de ce remede ne différeroit pas de celui du poiſon. Des arroſemens fréquens & des fouilles aſſidues l'aideront à croître. On greffe le prunier à la fin du mois de Mars ou au mois de Janvier avant qu'il commence à jetter ſa gomme. Il eſt mieux de le greffer en fente ſur le tronc que ſous l'écorce. On le greffe ſur lui-même, & il reçoit la greffe du pêcher, ou de l'amandier, ou du pommier, quoique ces derniers le faſſent dégénérer & le rendent petit. On ſeche les prunes au Soleil en les arrangeant ſur des claies dans un endroit ſec : ce ſont-là les prunes que l'on appelle *Damaſcena* (5). D'autres plongent des prunes nouvellement cueillies dans de l'eau de mer ou dans de la ſaumure bouillante, & après les en avoir retirées, ils les font ſécher dans un four échauffé ou au Soleil. Les châtaigniers ſe ſement tant en plant qui vient de lui-même, qu'en graine. Mais, quand on les a ſemés en plant, ils ſont ſi maladifs que l'on eſt ſouvent dans le cas de douter pendant

(5) C'eſt-à-dire, *prunes de Damas :* elles ſont encore aujourd'hui nommées de même, parce que le plant en eſt venu de la ville de Damas.

deux ans s'ils vivront ou non. Il faut donc ſemer les châtaignes elles-mêmes, c'eſt-à-dire, la graine du châtaignier au mois de Novembre & de Décembre, ainſi qu'au mois de Février. Voici ce qu'il faudra faire pour les conſerver juſques-là : on les fera ſécher en les étendant à l'ombre, après quoi on les tranſportera dans un lieu étroit & ſec où on les mettra par tas, en les couvrant toutes exactement de ſable de riviere. Au bout de trente jours on les retirera du ſable pour les faire tremper dans de l'eau fraîche. Alors celles qui ſeront ſaines iront à fond, & toutes celles qui ne le ſeront point ſurnâgeront. On enfoncera de même dans le ſable celles qu'on aura déja éprouvées, & on les éprouvera encore de la même façon au bout de trente autres jours. Quand on aura répété cette opération par trois fois juſqu'au commencement du Printemps, il faudra ſemer celles qui ſe ſeront maintenues en bon état. Il y a des perſonnes qui les conſervent dans de petits vaſes qu'elles rempliſſent également de ſable. Les châtaigniers aiment un ſol tendre & diſſous, mais il ne faut pas qu'il ſoit aréneux. Ils viennent dans le ſable pourvu qu'il ſoit humide : la terre noire leur convient, de même que le charbon & le tuf quand il eſt pulvériſé avec ſoin : ils viennent difficilement dans une terre compacte ainſi que dans la terre rouge : ils ne peuvent pas venir dans de l'argille ni dans du gravier. Ils aiment les climats froids, mais ils ne refuſent pas les climats chauds quand

l'humidité se joint à cette qualité : ils se plaisent sur les coteaux, de même que dans les cantons ombragés & principalement dans ceux qui sont exposés au Septentrion. Il faudra donc façonner au *pastinum* (1) à la profondeur d'un pied & demi ou de deux pieds le terrein que l'on destinera à cet arbuste, soit en donnant cette façon à toute l'étendue du terrein, soit au moins en y traçant avec la charrue des sillons qui seront dirigés parallelement entre eux, ou qui se croiseront en différens sens. Lorsque ce terrein sera rassasié de fumier & bien dissous, on y mettra les châtaignes sans les enfoncer au-delà d'un *dodrans* (6) de pied, en observant de planter un piquet auprès de chacune, afin de reconnoître l'endroit où elles seront. Il faudra en mettre trois ou cinq à la fois dans le même trou, en éloignant tous ces petits tas l'un de l'autre à la distance de quatre pieds. Ceux qui voudront transférer les châtaigniers en pieds, le feront nécessairement quand ils auront deux ans. Au reste, la châtaigneraie sera garnie de rigoles qui serviront à l'écoulement des eaux, de peur que, si elles venoient à y séjourner, le limon qu'elles y déposeroient ne fît périr le germe des châtaignes. On pourra, si on le veut, propager les

---

(6) Le *dodrans* équivaut à neuf *unciæ* ou aux trois quarts du pied, suivant l'usage d'appliquer à tout ce qui est susceptible de mesure, la division solemnelle de la livre en douze *unciæ*.

châtaigniers à l'aide des rejettons inférieurs qui ſortent de leurs racines. Il faut bêcher aſſiduement les nouveaux plans de châtaigniers. Ces arbres profitent davantage quand ils ſont aidés par la taille aux mois de Mars & de Septembre. On greffe le châtaignier (ainſi que je l'ai éprouvé moi-même) ſous ſon écorce au mois de Mars ou au mois d'Avril, quoiqu'il réponde également à nos ſoins quand il eſt greffé ſur le tronc. On peut auſſi le greffer en écuſſon. On le greffe ſur lui-même & ſur le ſaule, mais quand il eſt greffé ſur le ſaule ſon fruit eſt plus tardif, & le goût en eſt plus âpre. On conſerve les châtaignes ſoit en les arrangeant ſur des claies, ou en les enfonçant dans du ſable, de façon qu'elles ne ſe touchent point mutuellement, ſoit en les enfermant dans de petits vaſes de terre cuite propres, & en les enſeveliſſant ſous terre dans un lieu ſec, ſoit en les ſerrant dans des coffres faits avec des baguettes de hêtre & enduits de lut, de façon qu'ils n'aient aucune ouverture, ſoit enfin en les couvrant de paille d'orge très-menue, ou en les enfermant dans des mannequins faits avec des herbes de marais, & dont le tiſſu ſoit très-ſerré. On plante ce mois-ci, dans des terreins chauds & ſous un climat ſec, des pieds de poiriers ſauvages que l'on greffera par la ſuite, ainſi que des pieds de pommiers ou de grenadiers, de coignaſſiers, de citronniers, de neſliers, de figuiers, de cormiers & de caroubiers : on plante auſſi des pieds de ceri-

ſiers ſauvages que l'on greffera par la ſuite, & des boutures de mûriers : enfin on ſeme des amandes & des noix dans des pépinieres, ſuivant la méthode que nous avons donnée (7).

CHAPITRE VIII.

LES abeilles font du miel au commencement de ce mois-ci avec des fleurs de tamaris & d'autres plantes ſauvages, mais il ne faut pas leur enlever ce miel, parce qu'il doit être réſervé pour l'hiver. Il faut purger les ruches des immondices dans le courant du même mois, parce qu'il n'eſt pas à propos de les remuer, ni de les ouvrir de tout l'hiver. Mais on choiſira, pour faire ces opérations, un jour où il faſſe Soleil & qui ſoit chaud, & on nettoiera toutes les parties intérieures de la ruche où la main ne pourra pas atteindre, en employant de préférence à cette opération des plumes de grands oiſeaux qui aient de la roideur ou quelque autre matiere ſemblable. On bouchera enſuite, avec de la boue & de la fiente de bœuf mêlées enſemble, toutes les fentes qui paroîtront à l'extérieur des ruches, & on pratiquera au-deſſus des ruches des eſpeces de portiques avec du genêt ou d'autres matieres pro-

(7) Voy. le Chap. X. du Liv. III.

pres à les couvrir, afin qu'elles puiſſent être à l'abri du froid & des mauvais temps.

CHAPITRE IX.

IL faudra tailler à préſent de près, dans les terreins chauds & expoſés au Soleil, les vignes qui, n'ayant point de fruits, mais une grande quantité de feuilles, compenſent la diſette du fruit par l'abondance des feuilles. Cette taille ſe fera dans les terreins froids au mois de Février. Si ce vice ne ſe corrige pas, il faudra, après les avoir bêchées, entaſſer à leurs pieds du ſable de riviere ou de la cendre. Quelques perſonnes inſerent des pierres entre les tortuoſités de leurs racines (1).

CHAPITRE X.

QUAND la vigne aura été ſtérile, les Grecs preſcrivent de la ſoigner aux mêmes temps & dans les mêmes lieux de la maniere qui ſuit. Ils aſſurent qu'il faut alors inſérer une pierre dans ſon tronc après l'avoir fendu (1), & répandre autour d'elle

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XV. Liv. II.
(1) *Ibid.*

quatre *cotulæ* de vieille urine humaine, de façon que cet arrosement pénetre jusqu'à ses racines; ensuite y ajouter du fumier mêlé de terre, & retourner le sol en entier autour de ses racines.

CHAPITRE XI.

QUOIQU'IL faille former les plans de rosiers au mois de Février, on pourra cependant le faire ce mois-ci dans les terreins chauds, exposés au Soleil & voisins de la mer. Si l'on manque de plant & qu'on veuille se procurer beaucoup de rosiers avec le peu de plant qu'on aura, il faudra couper des rejettons de quatre doigts garnis de leurs boutons avec leurs nœuds, & les coucher en terre comme des provins, ensuite les aider à venir avec du fumier & des arrosemens. Quand ils auront plus d'un an, on les transférera dans un autre endroit où on les espacera à la distance d'un pied. C'est ainsi qu'on remplira de rosiers le terrein que l'on destinera à ce genre de plant.

CHAPITRE XII.

LES Grecs assurent que pour conserver du raisin sur le sep même, jusqu'au commencement du

Printemps, il faut faire auprès de ce sep, quand il est chargé de fruits, une fosse de trois pieds de profondeur & de deux pieds de largeur dans un lieu ombragé, & y étendre du sable dans lequel on fichera des roseaux, après quoi on entortillera avec soin ces roseaux avec des sarmens chargés de fruits qu'on y attachera, sans en altérer les grappes, & de façon qu'elles ne touchent pas au fond de la fosse, puis on recouvrira le tout afin que la pluie n'y puisse pas pénétrer. Ils ordonnent encore, lorsque l'on veut conserver longtemps des grappes sur un sep ou des fruits sur un arbre, de les laisser suspendus à leurs branches en les renfermant dans de petits vases de terre cuite percés par le bas & bien couverts par en-haut, quoique cette méthode soit assez inutile par rapport aux fruits, puisqu'on les conserve aussi très-longtemps en les couvrant de gyp.

CHAPITRE XIII.

C'EST dans ce mois-ci que naissent les premiers agneaux. Ainsi, dès qu'un agneau sera né, on l'approchera du pi de sa mere, en observant néanmoins de tirer auparavant à celle-ci avec la main un peu de lait, parce que ces premieres gouttes de lait, qui sont d'une nature trop épaisse & que

les bergers appellent *coloſtra* (1), incommoderoient les agneaux, ſi on n'en débarraſſoit pas les meres. On commencera par enfermer les agneaux nouvellement nés avec leurs meres pendant deux jours, après quoi on ſe contentera de les retenir dans des clos obſcurs & chauds, de façon qu'ils ſoient ſéparés de leurs meres quand on enverra celles-ci aux pâturages. Au ſurplus, il ſuffira de permettre aux agneaux de téter leurs meres tant le matin avant qu'elles ſortent, que le ſoir lorſqu'elles reviendront de la pâture. D'ailleurs on les nourrira dans l'étable, juſqu'à ce qu'ils ſoient fortifiés, avec du ſon ou de la luzerne qu'on mettra devant eux, ou avec de la farine d'orge ſi l'on en a une grande proviſion, & on continuera de leur donner ce genre de nourriture, juſqu'à ce qu'ayant acquis quelque force avec l'âge, ils puiſſent partager les pâturages de leurs meres avec elles. Les pâturages qui conviennent aux brebis ſont ceux qui croiſſent dans les jacheres ou dans les prairies ſeches : ceux des marais leur ſont funeſtes, & ceux des forêts ſont riſquables pour leur laine. Au reſte, il faut flatter leur dégoût ſoit en ſaupoudrant fréquemment de ſel leur pâture, ou en mêlant du ſel avec leur nourriture, ſoit en

(1) Nous donnons auſſi le nom de *coloſtre* à ces premieres gouttes de lait, ainſi qu'à la maladie que ce lait, qui eſt toujours caillé, occaſionne tant aux enfans qu'aux petits des beſtiaux.

leur en offrant ſouvent à part dans des auges. Quant à leur nourriture d'hiver, ſi l'on manque de foin, on leur donnera de la paille ou de la veſce : il ſera même plus aiſé de leur donner des feuilles d'orme ou de frêne que l'on aura gardées à cet effet. Pendant l'Eté elles paîtront au commencement de la journée, moment où la roſée, qui eſt mêlée parmi les herbes qu'elle a attendries, en rend la douceur recommandable. A la quatrieme heure du jour (2), temps où il ſera chaud, on leur fera boire de l'eau puiſée dans une riviere pure, ou tirée d'un puits ou d'une fontaine. Une vallée ou un arbre touffu les garantira de l'ardeur du Soleil au milieu du jour. Lorſqu'enſuite la chaleur commencera à ſe rallentir, & que les premieres gouttes de la roſée du ſoir auront mouillé la terre, on conduira de nouveau le troupeau aux pâturages. Mais, lorſqu'on menera paître les brebis pendant les jours caniculaires & même dans tout le courant de l'Eté, il faudra avoir ſoin que leur tête ſoit toujours détournée de l'aſpect du Soleil. Elles ne doivent point aller paître en hiver ni au Printemps avant que le givre ſoit fondu, parce que l'herbe couverte de gelée blanche occaſionne des maladies à ce bétail : il ſuffira auſſi de les mener boire une ſeule fois par jour dans ces deux ſaiſons. On eſt dans l'uſage de

(2) Voyez la Note 4 du Chap. II. de l'Economie rurale de Columelle, Liv. II.

nourrir

nourrir plutôt à l'étable qu'en pleine campagne les brebis Grecques, telles que les Asiatiques ou celles de Tarente, comme de plancheier le sol de l'endroit où elles seront renfermées avec des planches qui soient percées, afin que, l'humidité s'écoulant à travers ces trous, leurs bergeries soient sûres, & que leur toison, qui est plus précieuse que celle des autres brebis, ne soit point altérée. Du reste il faudra frotter les brebis à trois reprises différentes dans le courant de l'année avec de l'huile & du vin, quand il fera Soleil & après qu'elles auront été lavées. On brûlera souvent dans leurs étables du cedre, ou du galbanum, ou des cheveux de femmes, ou de la corne de cerf, de peur que les serpens qui sont souvent cachés sous leurs crêches ne leur nuisent. Il faut faire saillir à présent les boucs, afin que leurs petits puissent être élevés au commencement du Printemps ; mais il faut choisir pour cette opération des boucs qui aient deux petites verrues qui semblent leur pendre sous les mâchoires, le corps grand, les jambes épaisses, le chignon court & plein, les oreilles courbées & lourdes, la tête petite, le poil lisse, épais & long. Ces animaux sont propres à couvrir les chevres même avant d'avoir atteint l'âge d'un an, mais ils ne vont pas au-delà de six ans. Il faut choisir des chevres dont le corps soit semblable à celui des boucs & qui aient en outre de grandes tettes. On ne renfermera pas cependant dans le même enclos une aussi grande quantité de chevres

que de brebis, & on aura ſoin qu'il n'y ait ni boue ni fumier dans cet enclos. Outre le lait, dont on ne laiſſera pas manquer les chevreaux, il faudra encore leur donner ſouvent du lierre & des cimes d'arbouſier & de lentiſque. Les chevres peuvent très-bien nourrir leurs petits à trois ans : on vendra ceux dont les meres feront plus jeunes, & on ne gardera pas celles-ci au-delà de huit ans, parce que ce bétail devient ſtérile dans un âge avancé.

CHAPITRE XIV.

IL faut s'occuper dans ce temps-ci du ſoin de ramaſſer le gland & de le conſerver : les femmes & les enfans feront aiſément cet ouvrage, comme ils ramaſſeront auſſi les olives.

CHAPITRE XV.

IL faut couper à préſent le bois de conſtruction, quand la Lune ſera dans ſon déclin. Mais avant de mettre un arbre à bas, il faudra le laiſſer quelque temps ſur pied, après l'avoir coupé avec des haches juſqu'à la moëlle, afin que, s'il reſte de la ſeve dans ſes vaiſſeaux, elle s'écoule

par cette plaie. Voici les arbres qui ſont les plus utiles : le ſapin, que l'on appelle *Gallica* (1), eſt léger & ferme, & il dure éternellement lorſqu'il eſt employé dans des ouvrages faits à ſec, à moins qu'il ne ſoit expoſé à recevoir la pluie. Le *larix* (2) eſt très-utile : ſi l'on ſoutient les tuiles d'un bâtiment avec des lattes faites de ce bois tant ſur la face qu'aux extrémités des toîts, on ſera délivré du danger des incendies, parce que ces planches ne prennent pas feu & qu'elles ne peuvent pas ſe réduire en charbon. Le chêne eſt durable quand il ſoutient des ouvrages de terre ; on en fait encore des pieus qui ont auſſi leur durée. L'*æſculus* (3) eſt un bois propre aux édifices, & bon pour faire des échalas. Le châtaignier dure très-longtemps, & eſt d'une ſolidité admirable, ſoit qu'on l'emploie dans les champs, ſoit qu'on l'emploie pour les toîts & pour les autres ouvrages de l'intérieur : il n'a d'autre défaut que ſon poids. Le hêtre eſt bon à être employé dans des ouvrages faits à ſec, & l'humi-

(1) C'eſt-à-dire, le ſapin des Gaules.

(2) Cet arbre n'eſt pas celui auquel les Botaniſtes donnent aujourd'hui le même nom, & qu'ils croient être *le meléſe*. En effet *le meléſe* eſt un arbre réſineux ; or la propriété attribuée ici au *larix* par Palladius ainſi que par Pline 16, 10, qui conſiſte à réſiſter au feu, paroît directement oppoſée à la nature d'un arbre réſineux, tel que *le meléſe*, outre que cette propriété ne ſe rencontre pas dans *le meléſe*, qui par conſéquent n'eſt pas le *larix* des anciens. Quel arbre eſt-ce donc ?

(3) Voy. la Note 1 du Chap. IX. Liv. I.

dité le pourrit. Les deux eſpeces de peupliers, le ſaule & le tilleul ſont néceſſaires dans les ſculptures. L'aune eſt inutile pour la conſtruction, mais il devient néceſſaire quand il s'agit d'enfoncer des pilotis dans un terrein humide à l'effet d'y faire des fondations. Lorſque l'orme & le frêne ſont ſecs, ils ſe roidiſſent, mais comme on peut les courber avant qu'ils le ſoient, ils paſſent pour être bons à faire des liaiſons. Le charme eſt très-utile. Le cyprès eſt excellent. Le pin ne dure pas, ſi ce n'eſt lorſqu'il eſt employé dans des ouvrages faits à ſec. J'ai remarqué qu'on ſe précautionnoit en Sardaigne de la maniere qui ſuit contre ſa tendance à pourrir promptement : on cachoit entiérement dans une marre d'eau quelconque des poutres faites avec ce bois pendant une année entiere, avant de les mettre en œuvre, ou bien on les enfonçoit dans le ſable ſur le bord de la mer, de façon que le flux pût baigner le ſable dont elles étoient couvertes dans ſon retour alternatif après le reflux. Le cedre eſt durable, à moins qu'il ne ſente l'humidité. Tous les arbres coupés du côté du Midi ſont les meilleurs; au lieu que ceux qui ſont coupés du côté du Septentrion ſont, à la vérité, les plus hauts, mais ils ſe gâtent aiſément.

CHAPITRE XVI.

On tranſplantera ce mois-ci les grands arbres plantés dans des terreins ſecs, chauds & expoſés au Soleil, après avoir rogné leurs branches, ſans endommager leurs racines, & on les aidera par la ſuite à venir en les fumant beaucoup & en les arroſant.

CHAPITRE XVII.

Voici les préceptes qu'ont donnés les Grecs par rapport à la confection de l'huile : il faut cueillir en un jour autant d'olives qu'on en pourra preſſurer la nuit ſuivante. La meule doit être légérement ſuſpendue pour extraire la premiere huile, parce que, ſi elle briſoit les noyaux, ceux-ci corromproient l'huile; auſſi la premiere huile ne doit-elle être faite qu'avec la chair même des olives. Il faut auſſi que les paniers ſoient faits de baguettes de ſaule, parce qu'on prétend que le bois de cet arbre eſt favorable à l'huile. La meilleure huile ſera celle qui coulera d'elle-même. Ils ordonnent enſuite de mêler du ſel & du nitre avec l'huile nouvelle, afin que ce mêlange la

disposé à s'épaissir, après quoi, lorsqu'elle aura déposé sa lie, on la transvuidera pure au bout de trente jours dans des vases de verre. La seconde huile se fait de la même maniere que la premiere, mais il faut briser les olives avec une meule plus forte.

CHAPITRE XVIII.

Les Grecs assurent qu'on fait une premiere huile qui ressemble à celle de Liburnie, en mêlant dans d'excellente huile verte de l'année seche, des feuilles de laurier & du souchet, le tout broyé ensemble & passé par un crible fin avec du sel grillé & égrugé, & en remuant long-temps ce mêlange, pour se servir de cette huile, lorsqu'elle sera reposée, au bout de trois jours ou un peu plus tard.

CHAPITRE XIX.

Si l'huile est pleine d'immondices, ils ordonnent de jetter dedans du sel grillé, pendant qu'il est encore chaud, & de la couvrir avec soin, moyennant quoi elle devient propre en peu de temps.

CHAPITRE XX.

SI l'huile a quelque mauvaiſe odeur, ils ordonnent de battre des olives vertes, & d'en mettre deux *chœnicæ* (1) dans une *metreta* d'huile. Si l'on n'a pas d'olives, il faut battre de la même maniere des tiges d'olivier très-tendres. Quelques perſonnes mêlent des olives avec ces tiges en y ajoutant même du ſel. Au reſte elles enveloppent ces matieres dans un linge & les deſcendent ainſi dans le vaſe d'huile en les y ſuſpendant. Enſuite elles les retirent au bout de trois jours, & tranſvuident l'huile dans d'autres vaſes. D'autres y mettent de vieille brique cuite. La plupart y plongent de petits pains d'orge enveloppés dans un linge clair, en les changeant de temps en temps pour leur en ſubſtituer de nouveaux, &, après avoir répété cette opération deux ou trois fois, ils y mettent du ſel, puis ils ſurvuident l'huile dans d'autres vaſes & la laiſſent repoſer pendant quelques jours. S'il arrive par hazard que quelque animal ſoit tombé dans l'huile & qu'il l'ait corrompue par ſon infection en pourriſſant, les Grecs ordonnent de ſuſpendre une poignée de coriandre dans la *metreta* d'huile &

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XIV. Liv. II.

de l'y laiſſer quelques jours. Si l'infection ne diminue pas, il faut changer la coriandre, juſqu'à ce qu'on ſoit venu à bout de corriger ce vice. Mais il ſera très à propos de ſurvuider l'huile au bout de ſix jours dans des vaſes propres, qui ſeront d'autant meilleurs qu'ils auront été remplis de vinaigre. Il y a des perſonnes qui mêlent de la graine de fenu-Grec ſeche & broyée dans l'huile, ou qui y font éteindre ſouvent des charbons de bois d'olivier enflammés. Si l'huile ſent l'aigre, ils ordonnent d'y plonger des excrémens de grappes de raiſin, que les Grecs appellent γίγαρτα (2), après les avoir broyés & réduits en pâte.

CHAPITRE XXI.

LES Grecs aſſurent qu'on peut corriger de l'huile rance de la maniere ſuivante. Ils ordonnent de jetter dans cette huile de la cire blanche fondue dans de l'huile propre & excellente, tandis qu'elle eſt encore liquide, & enſuite d'y ajouter du ſel grillé pendant qu'il eſt chaud, de la couvrir & de l'enduire de gyp, moyennant quoi l'huile ſe purge & change de goût & d'odeur. Au reſte il faut conſerver les huiles de toutes les eſpeces dans des caveaux pratiqués ſous terre.

(2) Ce ſont les rafles de la grappe.

Telle eſt la nature de cette liqueur que le Soleil ou le feu la purgent, ainſi que l'eau bouillante quand elle eſt mêlée avec elle dans le même vaſe.

CHAPITRE XXII.

ON confira auſſi les olives ce mois-ci. Il y a différentes façons de le faire. Voici la maniere de faire des olives qui nâgent dans un jus : on étend ſur des claies des olives & du pouliot alternativement par couches, & l'on verſe entre chaque couche du miel, du vinaigre & un peu de ſel. On étend encore les olives ſur des tiges de fenouil, d'anet ou de lentiſque, en mettant deſſous de petites branches d'olivier, & on verſe par-deſſus une *hemina* de ſel avec de la ſaumure, & l'on multiplie ces couches juſqu'à ce que le vaſe en ſoit rempli. Autre maniere de les confire : on fera macérer dans de la ſaumure des olives de choix, quarante jours après on jettera toute la ſaumure, après quoi on mettra dans le vaſe deux tiers de vin cuit juſqu'à diminution de moitié & un tiers de vinaigre avec de la menthe hachée par petits morceaux, puis on remplira le vaſe d'olives, de façon que la liqueur que l'on y aura verſée en quantité ſuffiſante les déborde. Autre maniere : on laiſſe pendant une nuit entiere expoſées à la vapeur du bain des olives

cueillies à la main & étendues sur une planche ou sur une claie, ensuite, après les avoir retirées des bains le matin, on les saupoudre de sel broyé & on en fait usage, mais on ne pourra pas garder ces sortes d'olives plus de huit jours. Autre maniere : on commence par mettre dans de la saumure des olives saines ; quarante jours après on les en retire, & on les coupe avec un roseau tranchant, puis on verse dessus deux tiers de vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers & un tiers de vinaigre quand on veut qu'elles soient douces, ou deux tiers de vinaigre & un tiers de vin pareil quand on veut qu'elles soient plus aigres. Autre maniere : après avoir mêlé ensemble un *sextarius* de vin fait avec du raisin séché au Soleil, plein les deux mains de cendre bien criblée, un *semisicilicus* (1) de vin vieux & une petite quantité de feuilles de cyprès, on verse tout ce mêlange sur les olives, que l'on foule & que l'on rassasie de cette composition, en faisant plusieurs couches d'olives couvertes chacune de cette espece de croûte, jusqu'à ce qu'on soit parvenu

(1) Le *sicilicus* étoit le quart de l'*uncia* dans la division solemnelle de la livre en douze *unciæ*, & par conséquent la quarante-huitieme partie de ce premier des poids Romains. Ainsi, en appliquant cette division à l'amphore qui étoit la premiere des mesures Romaines pour les liquides, le *sicilicus* sera la quarante-huitieme partie de cette mesure, ou le *sextarius*, & par conséquent le *semisicilicus* ou la moitié du *sicilicus* doit valoir la moitié du *sextarius*, ou, ce qui revient au même, une *hemina*.

aux bords des vaſes. Autre maniere : on ramaſſe des olives tombées à terre, & raccornies au point de montrer des rides, on les étend au Soleil après les avoir ſaupoudrées de ſel, & on les y laiſſe juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéchées, enſuite on arrange pluſieurs couches de laurier & d'olives alternativement, en commençant par la couche de laurier, après quoi on fait jetter deux ou trois bouillons à du vin cuit juſqu'à diminution de moitié qu'on a mis ſur le feu à cet effet avec une petite botte de ſarriette, & lorſque ce vin eſt tiédi on en verſe ſur les olives qu'on a arrangées par couches, en y mêlant un peu de ſel; enfin, après avoir jetté dans le vaſe une botte d'origan, on verſe deſſus tout le reſte de ce jus. Autre maniere : on confit des olives auſſi-tôt après quelles ont été cueillies ſur l'arbre, on les arrange par couches, entre chacune deſquelles on étend de la rue & du perſil, en rempliſſant les vuides qui ſe trouvent entre les couches de ſel égrugé avec du cumin, dont on les ſaupoudre, puis on verſe par-deſſus du miel & du vinaigre, après quoi on y ajoute tant ſoit peu d'huile excellente. Autre maniere : on cueille des olives noires ſur l'arbre, après les avoir arrangées, on les arroſe de ſaumure, enſuite on met dans une marmite deux ſixiemes de miel, un ſixieme de vin & une moitié de vin cuit juſqu'à diminution de moitié, & l'on fait bouillir le tout enſemble, après quoi on retire la marmite du feu, on la ſecoue & on y ajoute du vinaigre, & lorſque

ce jus eſt refroidi, on étend ſur les olives des rejettons d'origan, & on le verſe tout entier deſſus. Autre maniere : on verſe de l'eau pendant trois jours ſur des olives cueillies à la main avec leurs queues, enſuite on les fait tremper dans de la ſaumure, & après les en avoir retirées au bout de ſept jours, on les met dans un vaſe avec une doſe égale de vin doux & de vinaigre, &, lorſque le vaſe eſt rempli, on le couvre en y laiſſant quelque ouverture pour lui donner de l'air.

CHAPITRE XXIII.

(1) LES heures du jour ſont d'une égale durée dans les mois de Novembre & de Février.

A la premiere & à la onzieme, le Gnomon donne vingt-ſept pieds d'ombre.

A la ſeconde & à la dixieme, il en donne dix-ſept.

A la troiſieme & à la neuvieme, il en donne treize.

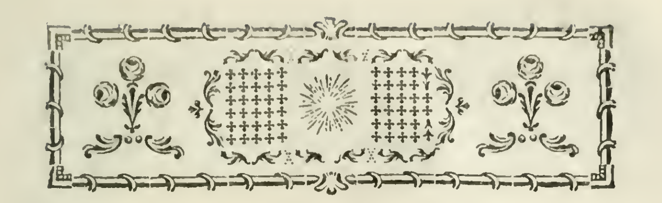
A la quatrieme & à la huitieme, il en donne dix.

A la cinquieme & à la ſeptieme, il en donne huit.

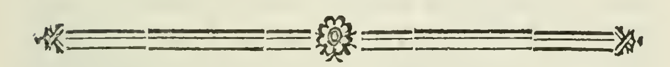
A la ſixieme, il en donne ſept.

(1) Voy. la Note 1 du Ch. XXIII. Liv. II.

Fin du douzieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE TREIZIEME.

DÉCEMBRE.

CHAPITRE PREMIER.

On seme au mois de Décembre les bleds, le froment, l'*adoreum* (1) & l'orge, quoiqu'il soit déja tard pour semer ce dernier grain. On peut

(1) Voy. la Note 1 du Chap. XXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

encore semer les fêves vers la *Septimontium* (2) : car on auroit tort de le faire après le Solstice d'hiver. On pourra aussi semer la graine de lin ce mois-ci jusqu'au sept des Ides de Décembre (3).

CHAPITRE II.

On commencera à présent, pourvu que ce ne soit pas avant les Ides (1), à façonner la terre au *pastinum* (2), pour y planter des vignes de la maniere que nous avons exposée ci-dessus (3). Il sera encore à propos de couper le bois ce mois-ci : on fera aussi des pieus, des paniers & des échalas. On fera encore dans les pays froids de l'huile de laurier : on brisera les baies de myrthe & de lentisque pour en extraire l'huile, & l'on fera infuser de nouveau du myrthe dans le vin de la façon que nous avons donnée précédemment (4).

(2) Voy. ce que c'étoit que cette fête dans la Note 4 du Chap. X. de l'Econ. rur. de Columelle, Liv. II.

(3) Voy. la Note 1 du Chap. XXVIII. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(1) *Ibid.*

(2) Voy. la Note 5 du Chap. VI. Liv. I.

(3) Voy. les Chap. X. du Liv. II. & IX. du Liv. III.

(4) Voy. les Chap. XVIII. du Liv. II ; XXVII & XXXI. du Liv. III.

CHAPITRE III.

IL faut ſemer la laitue dans ce temps-ci, afin de la tranſplanter au mois de Février. On pourra auſſi ſemer dès à préſent l'ail, l'oignon de Cypre, la ciboule, la moutarde & l'origan, ſuivant la méthode & de la maniere que nous avons données précédemment (1).

CHAPITRE IV.

LEs *hypomelides* (1) ſont (ainſi que Martialis (2) l'aſſure) des fruits ſemblables à la corme, qui viennent ſur un moyen arbre, dont la fleur eſt blanchâtre. Ils ont quelque douceur, mais cette douceur eſt accompagnée d'un goût piquant. On les ſeme au mois de Décembre, en mettant leurs noyaux dans de petits vaſes. Mais on les tranſfere au mois de Février, temps où ils ont acquis une certaine force & où ils ſont de la groſſeur

(1) Voy. les Chap. XIV. du Liv. II, & XXIV. du Liv. III.

(1) On ne trouve le nom de ce fruit dans aucun ancien Auteur : ſeroit-ce l'eſpece de nefle que Dioſcorides 1, 170, appelle ἐπιμηλίς.

(2) Voy. la Note 2 du Chap. XV. Liv. II.

du pouce, pour les planter dans une très-petite foſſe creuſée ſur un terrein pulvériſé, dans laquelle on met beaucoup de fumier. Au reſte il faut protéger cet arbre contre les vents, parce qu'il ſe deſſécheroit bientôt, s'ils donnoient ſur ſes racines. Il n'y a point de terre, telle qu'elle ſoit, dont il ne s'accommode. Il aime les climats chauds, expoſés au Soleil & voiſins de la mer; ſouvent même il ſe plaît au milieu des rochets. Il craint les climats froids. On ne peut pas le greffer, & il vit peu de temps. On conſerve ſes fruits dans de petites cruches poiſſées, ou dans de la ſcieure de peuplier, ou dans des pots de terre pleins de marc & placés parmi des grappes de raiſin.

CHAPITRE V.

ON aura ſoin de plonger à préſent, pour les confire, dans de la moutarde détrempée avec du vinaigre (ſuivant l'uſage) des raves coupées en petits morceaux & légérement cuites, après les avoir bien fait ſécher pendant toute une journée, de peur qu'il n'y reſte aucune humidité : quand on en aura rempli des vaſes, on les bouchera, & on n'en tirera pour ſon uſage, qu'après y avoir goûté au bout de quelques jours. On pourra auſſi faire la même choſe aux mois de Janvier & de Novembre.

CHAPITRE

CHAPITRE VI.

CEux qui auront la jouiſſance des bords de la mer feront auſſi confire à préſent dans du ſel de la chair de hériſſon de mer, quand l'accroiſſement de la Lune favoriſera cette opération, parce que c'eſt le temps où cette planette fait groſſir les membres de tous les animaux que la mer renferme dans ſon ſein, ainſi que ceux des coquillages. Au reſte cette opération ſe fait de la maniere accoutumée. On pourra la faire également bien pendant tout l'hiver. On fait auſſi des jambons, & on ſale du lard non-ſeulement ce mois-ci, mais dans le courant de tous les mois d'hiver dans leſquels le froid eſt rigoureux. Il faudra tendre dans ce temps-ci des pieges au milieu des bois taillis & des plans d'arbuſtes féconds en baies, pour y prendre des grives & d'autres oiſeaux. On tendra ces pieges juſqu'au mois de Mars.



CHAPITRE VII.

LE mois de Décembre reſſemble, pour la durée des heures, à celui de Janvier par des raiſons contraires, puiſque les jours de l'un de ces mois croiſſent dans la même proportion que ceux de l'autre décroiſſent (1).

(1) Nous avons déja expliqué ces rapports entre les heures dans la Note 1 du Chap. XXIII, Liv. I : mais en quel ſens Palladius dit-il que le mois de Décembre reſſemble à celui de Janvier par des raiſons contraires ? Le voici. Ils ſe reſſemblent par la longueur des ombres du Gnomon, qui ſont les mêmes tant avant qu'après midi dans l'un comme dans l'autre de ces deux mois, ainſi qu'il arrive dans tous les autres mois que notre Auteur a accouplés deux à deux ; mais la raiſon contraire de cette reſſemblance provient de la différence des jours. En effet, les jours augmentant pendant ſix mois & diminuant pendant ſix autres mois, quoique la durée des heures ſoit égale dans le mois de Décembre & dans celui de Janvier, dans le mois de Février & dans celui de Novembre, & ainſi des autres mois égaux entre eux, cependant il en eſt tout autrement des jours, puiſqu'ils augmentent autant dans l'un de ces mois qu'ils diminuent dans l'autre, & que les jours augmentent toujours quand le Soleil monte du Capricorne à l'Ecreviſſe, comme ils diminuent toujours quand il deſcend de l'Ecreviſſe au Capricorne. Il y a plus : tant que les jours croiſſent, les ombres du Gnomon décroiſſent dans la même proportion, comme, au

A la premiere & à la onzieme heure, le Gnomon donne vingt-neuf pieds d'ombre.

---

contraire, tant que les jours décroissent, elles augmentent : c'est ce qui fait qu'au mois de Janvier, temps où les jours sont les plus courts possibles (A) & où ils augmentent jusqu'au Solstice d'Eté, l'ombre du Gnomon, qui est alors la plus longue possible (A), a vingt-neuf pieds à la premiere heure du jour, au lieu qu'en Février elle n'en a que vingt-sept, en Mars vingt-cinq, en Avril vingt-quatre, en Mai vingt-trois, & en Juin vingt-deux. De même au mois de Juillet, temps où les jours sont les plus longs possibles (A) & où ils décroissent jusqu'au Solstice d'Hiver, l'ombre du Gnomon, qui est alors la plus courte possible (A), n'a que vingt-deux pieds à la premiere heure du jour, au lieu qu'en Août elle en a vingt-trois, en Septembre vingt-quatre, en Octobre ving-cinq, en Novembre vingt-sept & en Décembre vingt-neuf.

(A) Palladius auroit dû, à la vérité, pour la plus grande exactitude, mettre les jours les plus courts, & qui donnent l'ombre la plus longue au Solstice d'Hiver, & par conséquent au mois de Décembre, au lieu de les mettre au mois de Janvier ; comme il auroit dû mettre les jours les plus longs & qui donnent l'ombre la plus courte au Solstice d'Eté, & par conséquent au mois de Juin, au lieu de les mettre au mois Juillet. C'est en effet dans les mois de Décembre & de Juin que tombent véritablement les Solstices, temps où les jours commencent à augmenter ou à diminuer, & à donner par conséquent les plus courtes ombres ou les plus longues, & non point au mois de Janvier ni de Juillet : mais s'il se fût conformé à cette exactitude rigoureuse, il auroit trouvé moins de facilité à comparer les accroissemens & les diminutions des jours avec les diminutions & les accroissemens des ombres, qu'il n'en a trouvé à le faire mois par mois.

A la seconde & à la dixieme, il en donne dix-neuf.

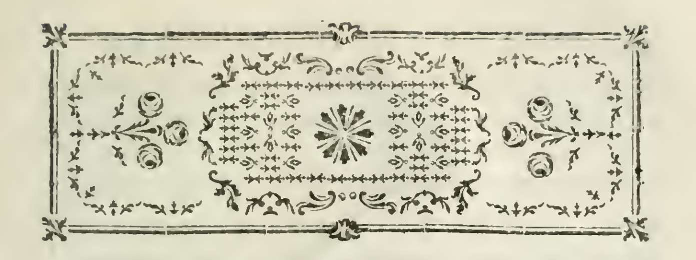
A la troisieme & à la neuvieme, il en donne quinze.

A la quatrieme & à la huitieme, il en donne douze.

A la cinquieme & à la septieme, il en donne dix.

A la sixieme, il en donne neuf.

Fin du treizieme Livre.



L'ÉCONOMIE RURALE DE PALLADIUS RUTILIUS TAURUS ÆMILIANUS.



LIVRE QUATORZIEME.

ÉPITRE.

AU TRÈS-DOCTE PASIPHILUS.

RECEVEZ, comme un nouveau gage (1) de mes engagemens vis-à-vis de vous, ce Poëme

(1) On voit par la premiere phrase du Poëme de Palladius, qui suit cette Epître, que Pasiphilus avoit déja lû les

relatif à l'art de la greffe que j'ajoute au premier envoi que je vous ai fait, pour vous dédommager

---

quatorze Livres de l'Economie rurale de notre Auteur, & que par conséquent le Livre *de la Greffe*, qui est aujourd'hui le quatorzieme de ces Livres, lui avoit été envoyé avec les treize autres. Comment se fait-il donc que ce quatorzieme Livre lui soit particuliérement dédié, puisqu'il lui avoit déja été envoyé avec les treize autres? Comment se fait-il encore qu'on ne trouve pas au commencement des treize premiers Livres une Epître à Pasiphilus, & que ces Livres lui ayant été envoyés, ils ne lui soient point dédiés? D'un autre côté, si l'envoi de ce quatorzieme Livre à Pasiphilus est *un nouveau gage des engagemens* de Palladius vis-à-vis de lui, en quoi pouvoit consister le premier gage de ses engagemens? On ne dira sûrement pas que ce premier gage consistât à lui envoyer les treize premiers Livres seuls, & que l'envoi du quatorzieme à part fût un second gage, puisqu'il lui avoit déja envoyé ce quatorzieme en même-temps que les autres, & que Pasiphilus les avoit déja tous lûs. Ces difficultés ont porté quelques Interprêtes à penser que cette Epître devoit précéder tout l'Ouvrage de Palladius, au lieu d'être placée avant le quatorzieme Livre de son Economie rurale, mais il est manifeste, par la seconde phrase de cette Epître même, qu'elle appartient uniquement au Livre *de la Greffe*, de sorte qu'il y auroit de l'absurdité à la placer devant le corps de tout l'Ouvrage. Voici donc comment nous croyons pouvoir concilier ces difficultés. Il est probable que Palladius a donné deux Editions de son Ouvrage, & que c'est l'une de ces Editions, comprenant quatorze Livres tous en prose, qu'il avoit envoyée à Pasiphilus corrigée & augmentée comme un premier gage de son amitié. Il est même vraisemblable que cet envoi étoit précédé d'une Epître que nous soupçonnons avoir été perdue. Dans ce systême, le second

du temps que vous l'avez attendu, en vous en payant, pour ainſi dire, l'intérêt (2). Au reſte, ſi l'on a été plus longtemps que vous ne l'aviez deſiré à tranſcrire ces volumes relatifs à la culture de la campagne, n'en accuſez que la lenteur du copiſte, à laquelle je ſçais néanmoins attacher un certain prix, parce que je n'ignore pas à quelles ſortes de ruſes ſe portent volontiers les domeſtiques, & que j'aime mieux attendre patiemment que leur beſogne ſoit finie, que d'avoir à en redouter l'événement. Je ne ſçais ſi j'ai cela de commun avec les autres maîtres, mais je remarque preſque toujours que le caractere des eſclaves ne donne jamais que dans les extrêmes, ſans pouvoir garder un milieu, tant il eſt vrai

---

gage de ſes engagemens, dont il parle ici, conſiſte à lui envoyer en vers ce quatorzieme Livre qu'il n'avoit d'abord reçu qu'en proſe avec les treize autres; de ſorte que Palladius paroît avoir à peu près ſuivi la marche de Columelle, qui a traité la matiere des Jardins tant en vers dans le dixieme Livre de ſon Economie rurale, qu'en proſe dans le onzieme, avec cette différence que Columelle avoit d'abord donné cette matiere en vers, & qu'il ne l'avoit miſe en proſe que poſtérieurement, au lieu que Palladius a d'abord donné le Livre *de la Greffe* en proſe, & qu'il ne l'a miſe qu'enſuite en vers.

(2) Palladius n'avoit promis à Paſiphilus que les quatorze Livres de ſon Economie rurale en proſe : ce quatorzieme Livre qu'il lui donne en vers peut donc être conſidéré comme l'intérêt dû pour le temps qu'il lui avoit fait attendre ces quatorze Livres.

que la nature corrompt le plus ſouvent dans ces ſortes de gens les avantages qu'on peut en attendre, & que le bien qu'on remarque en eux s'y trouve toujours voiſin du mal. En effet leur promptitude ne les conduit qu'à mal faire, au lieu que leur lenteur a l'apparence de l'honnêteté, & qu'elle s'écarte du crime à proportion qu'elle s'éloigne de la promptitude. Au reſte, ſi j'ai tardé longtemps à vous offrir ces Livres, que je ne vous offre encore aujourd'hui qu'avec une certaine timidité, je me ſuis comporté en cela comme un bon domeſtique (3). J'ignore à la vérité ſi votre eſprit ſent quelque penchant pour ces minuties, mais ce que je ſçais, c'eſt que, dès que votre goût les recherchera avec ardeur, elles deviendront importantes, & dès-lors dignes de votre attention. Auſſi, pour peu que vous penſiez avantageuſement de ces bagatelles, je ne tarderai pas moi-même à les compter au nombre de mes richeſſes, & à les priſer comme telles. En effet, ce n'eſt pas promener ſes regards ſur la pouſſiere que de contempler de petites médailles qui repréſentent de grands perſonnages, puiſque ces médailles ſont, pour ainſi dire, je ne ſçais trop pourquoi, le portrait raccourci de ces perſonnages.

---

(3) C'eſt-à-dire, comme un domeſtique qui recule à montrer ſa beſogne, dans la crainte qu'elle ne ſoit pas trouvée bien faite.

DES GREFFES.

PASIPHILUS, la perle de la fidélité, à qui j'ai bien raiſon de dévoiler les ſecrets qui peuvent être cachés au fond de mon ame, vous exaltez, vous priſez, & vous chériſſez les quatorze (1) petits Livres relatifs à l'Agriculture que cette main à compoſés en proſe, ſans que les pieds y aient eu part (2), puiſque ces Livres ne ſont aſſujettis à aucune meſure, & que, loin de jaillir de la fontaine d'Apollon (3), ils ne reſpirent

(1) Ceci vient à l'appui de ce que nous avons déja obſervé dans la Note 1 de l'Epître dédicatoire, ſavoir que Palladius avoit donné en proſe un traité de la greffe qui faiſoit partie de ſon Economie rurale, traité qui ſera tombé dans l'oubli depuis qu'il lui aura ſubſtitué ce Poëme ſur la même matiere. En effet, tout ſon Ouvrage ne contient plus que treize Livres en proſe, ſi l'on en ſépare celui-ci qui eſt en vers, & cependant il ſeroit difficile d'aſſigner quelque point d'Economie rurale qui ne ſoit point traité dans cet Ouvrage, ſi ce n'eſt celui ſur lequel roule ce Poëme-ci.

(2) Ceci eſt un jeu de mots relatif aux mains du corps & aux pieds des vers, aſſez inſipide, mais conforme au goût du ſiecle dans lequel Palladius écrivoit.

(3) C'eſt le même que Phœbus. Voy. la Note 23 du Liv. X. de l'Economie rurale de Columelle. C'étoit le Dieu de la Poéſie.

qu'une rufticité groffiere, & votre attachement pour un ami vous fait refpecter fes productions ruftiques. C'eft ce qui augmente ma confiance, & ce qui me détermine à vous offrir aujourd'hui ce petit Poëme-ci, dans l'efpérance de recueillir le fruit de votre approbation. Au refte, le but de ma Mufe (4) n'eft pas condamnable, puifqu'elle fe propofe pour but de traiter d'une opération ruftique que l'on peut regarder comme urbaine (5), qui confifte à joindre enfemble, par une efpece de mariage (6), des arbres heureux, afin que leur beauté refpective, venant à fe réunir, s'accroiffe dans leur poftérité; à revêtir un arbre incorporé à un autre d'ombres qui lui foient analogues; à annoblir l'arbre qui réfultera de cette union par un double feuillage; enfin à confondre des fucs agréables par l'effet d'une alliance charmante, & à donner aux fruits un aliment qui réuniffe deux fortes de goûts. J'enfeignerai donc quels font les arbuftes qui donnent l'hofpitalité à d'autres, quels font ceux auxquels ils la don-

(4) Voy. la Note 4 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(5) Palladius donne à la greffe le nom d'opération *urbaine*, dans le fens que les Romains donnoient le nom d'*urbana* aux arbres francs, pour les diftinguer des arbres fauvages.

(6) En effet, de même qu'un pere & une mere, quoique de différentes familles, cooperent à la génération du même enfant; deux arbres de différentes efpeces entés l'un fur l'autre concourent à la nutrition d'un feul & même fruit.

nent, & quels font les arbres qui peuvent fe garnir d'une chevelure adoptive. Le modérateur du Ciel, qui fait errer les étoiles brillantes, qui a affermi la terre fur fes fondemens, & qui donne l'écoulement aux eaux de la mer, auroit pû revêtir lui-même les branches des arbres de différentes efpeces de fleurs, & orner une forêt chargée de fruits d'un feuillage varié; mais daignant donner à nos travaux l'occafion de fe fignaler en cette partie, il a voulu que l'Art formât une feconde nature. Je ne crois pas que l'entreprife de ma Mufe (4) foit fans fruit, ni que ce petit ouvrage manque abfolument de goût. Si l'on allie l'ardeur d'une cavalle avec la pareffe d'un ânon, tant afin qu'il réfulte de ce procédé une progéniture lente & ftérile, qu'afin que la fécondité du pere s'éteigne dans l'héritier qui naîtra de cet accouplement, & que les facultés prolifiques défaillent dans ce dernier; pourquoi un arbre infructueux ne s'engraifferoit-il pas avec le fecours d'un germe auquel il aura donné l'hofpitalité? Pourquoi ne deviendroit-il pas plus brillant en partageant les honneurs d'une Fleur étrangere? J'entre en matiere en me conformant dans mon travail à tous les écrits des Agriculteurs qui m'ont précédé, & aux paroles confacrées par les anciens.

Dans l'origine l'induftrie adroite a inventé bien des fortes de greffes qu'elle a voulu qu'une main habile mît en œuvre. En effet, les méthodes fuivantes apprennent à tout arbre verdiffant de

feuilles étrangeres, dont l'on prend ſoin, à porter les fruits qu'on lui confie : ou l'on enfonce de nouveaux germes entre ſon écorce que l'on en ſépare à cet effet, ou on le fend à l'extrémité ſupérieure de ſon tronc pour recevoir ces germes, ou enfin on adapte les yeux verdiſſans d'un bouton étranger & humide à l'un de ſes boutons, de ſorte que celui-ci reſſerre le premier dans ſon ſein gluant.

La branche à fruit de l'arbuſte de Bacchus l'Echionien (7) eſt la premiere à qui l'on ait appris à ſe marier, afin que la grappe de raiſin fut gonflée par un vin étranger. Les membres féconds de la vigne ſont entrelaſſés de bourgeons entortillés autour d'elle, & dès qu'elle eſt adulte, elle nourrit ceux de l'eſpece qu'elle a reçue entre ſes bras, de ſorte qu'un pampre doux couvre de ſon ombre un pied de vigne dont le feuillage eſt d'une autre nature que le ſien, & que cette plante ſe courbe ſous le poids d'un Dieu replet (8).

Les rameaux de l'arbre de Pallas (9) embéliſ-

---

(7) Echion étoit un des compagnons de Cadmus, premier Roi de Thebes. Delà les Anciens donnoient le nom d'Echionien à Bacchus, parce qu'il avoit eu pour mere Semelé, qui étoit fille de ce Cadmus. Voy. la Note 3 de l'Economie rurale de Columelle, Liv. X.

(8) Ce Dieu eſt Bacchus que les Anciens repréſentoient avec un gros ventre, & que notre Poëte prend allégoriquement pour le vin.

(9) Voy. la Note 36 de l'Econ. rur. de Columelle, Liv. X.

ſent les chênes des forêts, & la ſuperbe olive annoblit des fruits ſauvageons. L'olivier ſauvage, tout ſtérile qu'il eſt, féconde celui dont nous recueillons les olives graiſſes, & lui apprendra à donner des préſens qu'il ne ſçauroit pas porter de lui-même.

Le poirier au germe blanc (10) prête ſans jalouſie ſes fleurs de couleur de neige, & s'unit amoureuſement à un bois différent du ſien. Tantôt il arrache les armes cruelles de ſes ſœurs épineuſes, & apprend aux poiriers indomptés à dépoſer leurs traits (11). Tantôt il produit des pommes dont la rondeur ſe termine en une pointe inſenſible, & fait fléchir les rameaux du frêne en le revêtiſſant de nouveaux honneurs. Il apprend en outre à Phillis (12) a adoucir ſon gros fruit, & prête ſes membres à la peau dure dont elle eſt couverte. Il dote les pruneliers ſtériles ainſi

(10) Les rejettons & les germes du poirier ont toujours une eſpece de blancheur à leur extrémité. C'eſt apparemment cette blancheur que Palladius a ici en vue.

(11) L'Auteur parle des poiriers ſauvages dont les épines diſparoiſſent quand ils ſont greffés avec une greffe priſe ſur un poirier franc.

(12) Phillis étoit une Reine des Thraces qui, s'étant priſe de paſſion pour Démophoon, fils de Théſée, Roi d'Athênes, vouloit l'épouſer ; mais celui-ci ayant prétexté un voyage pour retarder ce mariage, fut ſi longtemps abſent, que Phillis croyant qu'il la mépriſoit, ſe pendit d'impatience & de déſeſpoir : elle fut changée en amandier. C'eſt l'arbre auquel Palladius donne ici ſon nom.

que le frêne ſauvage qui ne produit aucuns fruits, & les force à chérir un honneur qui leur étoit inconnu. Ses branches entées ſur le coignaſſier changent la nature de celui-ci, &, ſon odeur ſe confondant avec celle de ce dernier, il lui fait procréer des fruits charmans. Il dépouille les fruits du châtaignier de l'écorce piquante qui les enveloppe, & change le poids dont ils ſont chargés en un fardeau plus doux. Il déſarme les neſfliers hériſſés de membres cruels, & étouffe leurs mauvais deſſeins ſous une écorce paiſible. On croit que ſes germes s'uniſſent aux branches de l'arbre de Libye (13), & qu'étant fécondés ils peuvent jouir d'un éclat pourpré.

Les grenades, qui ne daignent jamais admettre de nouveaux goûts & qui ne s'aſſocient point à une chevelure étrangere (14), augmentent elles-mêmes le nombre de leurs boutons en changeant de ſemence, & ſe plaiſent à être peintes d'une rougeur qui a de l'affinité avec elles.

Le pommier enté ſur de plus hautes branches que les ſiennes continue de croître, & change à l'amiable le poirier qu'on lui a aſſocié. Il s'exhorte lui-même à laiſſer dans les forêts ſes mœurs

(13) C'eſt le grenadier.

(14) Pour que ceci ne ſoit point contraire à ce que Palladius a dit plus haut, que le poirier ſe greffoit ſur le grenadier, il ſuffit que le grenadier ne puiſſe pas ſe greffer réciproquement ſur le poirier, & c'eſt ce que prétend ici notre Auteur.

ſauvages (15), & ſe plaît à jouir d'un fruit plus diſtingué. Il rend liſſes les pruneliers garnis d'épines ainſi que les chênes armés de piquans, & les revêt dans leur adoleſcence d'une belle chevelure. Il ſçait gonfler d'un ſuc agréable la petite corme, & faire deſcendre le fruit de l'arbre qui la donne à la portée des mains qui le deſirent (16). Il ſe plaît à changer de nom ſur des ſouches de ſaule, & à répandre ſes fleurs ſur des forêts agréables aux Nymphes (17). Il apprend au bois du platane, cet arbre, dont on vante l'affinité avec Bacchus (7) armé d'un thyrſe (18), à rougir lorſqu'il eſt chargé d'un fruit nouveau. Le pêcher admire ſes ombres auxquelles il n'étoit point accoutumé, & la chevelure du peuplier porte ſes dons éblouiſſans par leur blancheur. La neſle lui obéit, & changeant ſes entrailles pierreuſes, elle groſſit & rougit en ſe rempliſſant d'une liqueur blanche. Au lieu des pieus lourds & des armes groſſieres qu'ils fourniſſoient aupa-

---

(15) C'eſt-à-dire, qu'on greffe le pommier franc ſur le pommier ſauvage.

(16) C'eſt-à-dire, que les pommes étant plus lourdes que les cormes font fléchir les branches du cormier.

(17) Voy. la Note 18 du Chap. I. de l'Economie rurale de Varron, Liv. I.

(18) Palladius fait ici alluſion à l'uſage où étoient les anciens, ſoit de boire ſous le platane, Virg. Liv. IV. des Géorg. ſoit d'arroſer cet arbre de vin, Pline, 12, 1.

ravant (19), les châtaigniers donnent de nouveaux fruits qui leur font honneur par leur couleur jaune.

Le pêcher charge lui-même ſes branches d'un meilleur germe, & ſçait aſſocier ſa nature au prunier. Il couvre d'ombres légeres le tronc de Phillis (12), & apprend à devenir lui-même plus fort par cette tranſmigration.

Quoique l'arbre, qui produit des coings jaunes, ſe prête à donner l'hoſpitalité à toutes ſortes de fruits, il ne ſe confie à aucun autre arbre pour la recevoir (20) : il eſt fier, & mépriſe l'écorce d'un bois étranger ; convaincu qu'il n'y a point d'arbre qui puiſſe ajouter quelque choſe aux honneurs dont il jouit. Mais, offrant à ſes propres branches des lits qu'elles connoiſſent, il ſe contente d'annoblir un bien qui lui appartient.

Le dur neſflier, rival du poirier ſauvage, ſe greffe ſur des pommiers dont le fruit a un goût ignoble, & ſe trouve en ſûreté quand ſon germe y eſt reçû, parce que de doubles armes le rendent alors plus méchant qu'auparavant, de ſorte

(19) C'eſt-à-dire, que le châtaignier qui étoit auparavant un arbre vil, puiſqu'il étoit accoutumé à fournir des armes aux payſans, devient plus honorable quand il a été greffé avec le pommier.

(20) C'eſt-à-dire, que le coignaſſier ne ſe greffe que ſur lui-même, quoiqu'on puiſſe greffer ſur lui tous les autres arbres.

que ſon bois cruel épouvante les mains avides (21).

Les branches du citronnier ſouffrent auſſi qu'on leur prête les enfans (22) élevés par le mûrier ſous ſon écorce pleine, & changent les piquans dont les poiriers ſont ordinairement armés (23), pour nourrir les fruits odoriférans de ceux-ci d'un ſuc flatteur.

Les pruniers ajoutent à leurs propres membres d'heureux germes, & portent des préſens fertiles dans un corps analogue au leur (24). Lorſqu'on les force d'habiter dans le châtaignier, ils déſarment à la vérité ſon fruit, mais d'un autre côté ils arment ſes bras (25).

Les caroubiers accoutument leurs fruits à s'amollir avec le ſecours d'un ſuc vert, & nourriſſent tous les autres fruits dans leur ſein.

Le figuier détermine les mûres à quitter leur couleur noire, & fait la loi aux branches dont il

(21) C'eſt-à-dire, que le nefflier devient encore plus épineux qu'il n'étoit, lorſqu'il eſt enté ſur le pommier ſauvage garni d'épines comme lui.

(22) Les entes ſont en effet comme des enfans adoptifs. Palladius veut dire ici qu'on greffe le citronnier, tant ſur le mûrier que ſur le poirier ſauvage.

(23) C'eſt-à-dire, que lorſqu'une branche de citronnier eſt greffée ſur un poirier, cet arbre ceſſe d'être épineux.

(24) C'eſt-à-dire, qu'on les greffe ſur eux-mêmes.

(25) C'eſt-à dire, que les fruits qui viennent d'un châtaignier ſur lequel on a greffé un prunier, n'ont ni piquans ni rien de dur à l'extérieur, mais que ſes branches deviennent épineuſes comme celles du prunier.

s'eſt emparé : il s'admire auſſi lui-même lorſqu'un ſuc gras le fait groſſir, & ſe réjouit de voir ſes fruits excéder leur groſſeur ordinaire. La figue venant à entrer dans les platanes diſtingués par leur feuillage, & étant reçue entre leurs bras heureux pour les tables (18) & dans le ſein de leurs chevelures qui ſe plaiſent à être honorées par la vigne, ſe conſerve très-groſſe ſous une écorce graſſe, & remplit le ſein après lequel elle ſoupiroit, dès qu'elle y eſt adoptée.

Le figuier entretient en outre un commerce réciproque avec le mûrier, & nourrit dans ſon bois le germe de celui-ci quand il lui eſt offert. Le frêne prête auſſi ſes membres à cette ſœur avide, & ſe voyant alors baigné de ſang, il redoute ſes nouveaux enfans. Le mûrier teint auſſi les hêtres élevés, ainſi que les fruits hériſſés du châtaignier verdiſſant, ces fruits dont la chevelure eſt dure & piquante, & leur apprend à noircir & à prendre une couleur de poix, en les nourriſſant d'un nouveau ſuc qui les fait groſſir. Le térébinthe, dont l'odeur eſt ſi agréable, obéit aux mûriers, & produit alors des préſens qui réuniſſent un double avantage (26).

Le cormier décore ſes fruits du mérite d'une plus groſſe ſemence, & ſe diſtingue en ſe courbant par un bel effort (27). Cet arbre dépouille

(26) Cet avantage eſt double à cauſe de la réſine qui découle de cet arbre, & qui eſt la plus odoriférante de toutes les réſines, ſelon Pline 14, 20.

(27) C'eſt-à-dire, que quand les cormiers ſont greffés ſur eux-mêmes, ils donnent de plus gros fruits qu'auparavant,

de leurs piquans les membres durs de l'épine, & cache les armes de cette plante ſous de douces écorces : il ſe plaît à unir dans ſon corps le coing doré avec le fruit qui lui eſt annexé & chérit des préſens d'une couleur étrangere.

Les cериſiers ſe greffent ſur le laurier, & le fruit qu'ils le contraignent de donner teint d'une pudeur adoptive les joues de cette Vierge (28). Il force les platanes ombragés, ainſi que le prunier dont le bois eſt piquant, à peindre leurs membres de ſes brillans, & il annoblit le feuillage de peuplier par un nouveau préſent, tant la rougeur qu'il répand ſur la blancheur de leurs bras eſt agréable.

Phillis (12) cachée entre l'écorce d'un prùnier fendu, en couvre les membres odoriférans de fleurs qui ſe montrent avant toutes les autres, & change les fruits du pêcher en y ajoutant une enveloppe, & en leur apprenant à prendre une couverture dure qui leur ſert de peau. Elle arrondit ſous une petite forme le fruit du caroubier lorſqu'il ſe gonfle, & elle enrichit d'une belle odeur les feuilles ſauvages de cet arbre : elle expulſe les coques de la châtaigne cruelle, & force le châtaignier d'admirer la peau liſſe de ſon fruit.

Les piſtaches entrent encore dans les branches de l'amandier, & acquerent dès lors un plus grand

---

comme il arrive à preſque tous les arbres qui ſont greffés ſur eux-mêmes.

(28) Palladius donne le nom de Vierge au laurier par alluſion à la Fable de Daphné, qui fut changée en laurier.

mérite de leur petiteſſe (29). Le térébinthe ſe ceignant d'un vêtement analogue à ſa nature, nourrit auſſi les piſtaches pour les annoblir par une chevelure adoptive.

Les membres élevés du châtaignier fécondent le ſaule des rivieres, & prennent de la force lorſqu'ils ſont abbreuvés d'une grande quantité d'eau.

Le vaſte noyer s'empare avec ſon ombre des feuilles de l'arbouſier, & rapporte des fruits qui ſont en ſûreté ſous leur double écorce.

On a eſſayé d'après ces exemples d'autres faits qu'une expérience habile pourra découvrir avec le temps. Mais il eſt ſuffiſant pour un Poëte dont l'occupation ſe renferme à retourner le dos d'un terrein labouré, d'avoir fait mention de ceux-ci dans ſes vers médiocres. En liſant ces vers, vous les trouverez rudes, parce qu'ils ſont faits au milieu des hoyaux les plus durs, mais leur ruſticité vous paroîtra douce.

---

(29) C'eſt-à-dire, que leur petiteſſe même leur donne la ſupériorité ſur les amandes.

Nota. *Tous les noms ſoit des poids, meſures & monnoies, ſoit des Villes & Pays dont il eſt fait mention dans Palladius, & dont il n'aura point été queſtion dans les Notes, ſe trouveront dans les Tables qui ſont à la fin de Caton, de Varron ou de Columelle; il en ſera de même dans la Traduction de Vegece.*

Fin du Tome cinquième.

